מוסף ידיעות אחרונות

״מה, עוד אין לך בי-דיז?״
״אמא שלי תמיד מתבלבלת,
היא חושבת שזה ביקיני...״
״כי בי-דיז זה כיף, זה צבעוני וזה נעים לגוף.
כן, אלה הם הסטים התואמים של טריומף. מבד טריקו אופנתי ומלטף, בשילוב פסים אלסטיים רחבים.
בי-דיז של טריומף יושבים על הגוף בדיוק כמו שאת רוצה.
בי-דיז של טריומף נותנים לך להרגיש כפי שאת - צעירה, שובבה חופשיה... ונשית.
בואי, תמדדי ותתאהבי!
כי זה לא תחתונים וחזיה, זה בי-דיז! של טריומף!״
להשיג בחנויות המובחרות, וברשתות השיווק.
BeeDees
Triumph
אני מרגישה בטריומף חדשה

עמית לוינסון



• דורית פלג

# לילה ברכבת

דורית פלג: שתי ישויות פנימיות

זה קרה לפני 12 שנים בניו־יורק. דורית פלג, צעירה ישראלית נועזת עשתה את דרכה לילה אחד, אי אילו אמות מתחת לפני הקרקע, ברכבת התחתית של טיימס־סקוויר. לפתע שמעה צעדים כבדים במדרגות. היא ראתה גברתן שחור וגדל מימדים צועד בעיקבותיה. ברגע הראשון פחדה. חשבה שזה הסוף שלה. אבל, "באותו רגע החלטתי לא לפחד ולהעביר לו את המסר שאני לא פוחדת, כי הרי זה לא נורמלי שבחורה הולכת לה שם לבדה באחת אחר חצות", נזכרת כיום דורית פלג, שספרה "אונה" יצא לאור בימים אלה, בהוצאת "סימן קריאה".

"שידרתי לו את המסר והוא קלט, כנראה. אולי תיאר לעצמו שבחורה לא תלך סתם כך לבדה ברכבת תחתית. אולי חשב שאני בעצם פיתיון, ושעוד רגע יקפצו מכל הצדדים שוטרים. הבחור פשוט עבר לידי בשקט וכלום לא קרה. זה היה אחד ממקורות ההשראה לספר".

דורית פלג, 34, סופרת ומהנדסת תוכנה, נולדה בחיפה להורים ניצולי שואה, והיינתה בילדותה פרקי זמן באתיופיה. אחרי שסיימה את לימודיה בטכניון נסעה לטיול ארוך, מלא הרפתקאות, בדרום־אמריקה וברחבי ספרד. בברזיל, בדרך לסאן־פאולו, נקלעה לטרמפ מסוכן, בספרד אימצה אותה חבורה של תימהונים.

כשחזרה, עבדה שבע שנים כמהנדסת תוכנה, אבל המשיכה לנסוע מדי שנה לשלושה חודשים של הרפתקאות בעולם. לפני שנה החליטה להתפטר. "ככל שגברה מחוייבותי לכתיבה, התחיל הפיצול שבין שני העולמות להיות יותר ויותר קשה", מסבירה דורית, שתוך כדי מסעותיה בעולם גילתה דווקא מודעות ליהדות ולשורשים.

ספרה "אונה" הוא תיאור ניסיונה של אשה צעירה לאחד שתי ישויות פנימיות הנלחמות בתוכה: זו של ההווה – אשה מבוגרת ועצמאית בניו־יורק, וזו של העבר – ילדה הנאבקת על הישרדותה בשואה. דורית נוגעת בשואה מזווית שלה, שבה השואה יכולה להיות גם מלחמה פנימית.

• חיים קונסטנטינר

# היה בנק!

משה שמיר, נשיא חברת "וישיי" ונשיא אגודת ידידי אוניברסיטת ת"א, ערך בביתו קבלת פנים לכבוד ידידי האוניברסיטה מחו"ל. זו היתה גם מסיבת הפתעה ליום הולדתו השבעים של אחד האורחים, חיים קונסטנטינר, שיזם הקמת קתדרה ללימודים ספרדיים ולטינו־אמריקניים באוניברסיטת ת"א. הקתדרה נחנכה בשבוע שעבר במעמד מ"מ ראש הממשלה, שמעון פרס, שני שרים מספרד ו־18 שגרירים.

קונסטנטינר, רופא במקצועו, עשה הסבה לעסקים עם נישואיו לבתו היחידה של המיליונר היהודי־מכסיקני אליאס סוראסקי, שתרם כספים רבים לבניית הספרייה המרכזית של אוניברסיטת ת"א, והמרכז הרפואי "איכילוב".

כשהגיע למכסיקו ממזרח אירופה היה שמו פוטיאנסקי, אבל בגלל הדימיון הלא־סימפאטי ל"פוטה", זונה בספרדית, יעצו לו להחליף את השם. הוא בחר בשם משפחתה של אמו, קונסטנטינר. במסיבה אצל שמיר סיפרו עוד פחות נעים, שקרה לו לפני שנים אחדות. קונסטנטינר היה בעליו של בנק בעל 54 סניפים. בוקר אחד הגיע כרגיל, במכוניתו הנהוגה בידי נהג פרטי, לסניף המרכזי, וראה חייל ניצב בפתחו. "אתה לא יכול להיכנס לכאן. הבנק כבר לא שלך", הודיע החייל. "דרך אגב, גם המכונית כבר לא שלך. צא וקח טקסי". פשוט הלאימו לו את הבנק. אבל אל דאגה. מצבו טוב גם ככה.

חיים קונסטנטינר, במרכז, עם כלתו פודי ומשה שמיר: החליף את השם

• נוריה אספרט וענת וקסמן

# הקריבה את השמלה

בשבוע שעבר, נערכה הצגת הבכורה של "בית ברנרדה אלבה" בתיאטרון הקאמרי, ואחריה מסיבה במסעדה החדשה של מוזיאון "הארץ". הבימאית הספרדיה נוריה אספרט לבשה שמלת ערב חדשה, אחרי שאת תקודמת קרעה בתאונת עבודה יזומה.

שלושה ימים אחרי שהתחילו להציג את "ברנרדה אלבה" נסעה אספרט וחזרה ארצה לקראת הבכורה. בחזרה שלפניה, החליטה שקטע המכות בין שתיים מהאחיות, ענת וקסמן ורבקה נוימן, לא מוצא חן בעיניה. היא ניסתה להסביר לשתי השחקניות איזה שינויים היא רוצה. כשהתקשתה להסביר באנגלית, החליטה להדגים בעצמה. אבל מה לעשות שכבר היתה לבושה בשמלת ערב צרה לקראת הפרמיירה החגיגית?

לנוריה אספרט לא היתה בעיה להקריב את השמלה המפוארת, שקנתה באיטליה, על מיזבח העבודה. כדי לפעול בזריזות, קרעה במחי יד את צידי השמלה, והדגימה לכל אחת מן השחקניות בנפרד איך הן צריכות ללכת מכות. תוך כדי הדגמה נחבלה נוריה ברגלה, ורבקה זכתה בשתי שריטות בולטות על הצוואר.

נוריה אספרט, מימין, וענת וקסמן: תאונת עבודה יזומה

• רפי בן־משה

# מחסור בבלונדיניות

רפי בן־משה: טעות של 300 שנה

במכון התרבות של שגרירות איטליה, נערכה בשבוע שעבר קבלת פנים לאורחים שהגיעו מחו"ל לכנס ליאונה די־סומי – שלושה ימי הרצאות בנושאי תיאטרון ומוסיקה באוניברסיטת ת"א. באו פרופסורים, מרצים וחוקרים מרחבי תבל, המתמחים בתיאטרון ובמוסיקה של הרנסאנס והברוק. מפיק הכנס הוא המוסיקולוג רפי בן־משה.

לשם שינוי, הוויכוחים לא היו על האינתיפאדה, אלא על פרטי פרטים, כגון האם ניתן לרקוד שיר מסוים שכתב דה־סומי לפני 400 שנה. היתה גם דילמה רצינית וקשה: איזה בגד לבשות הנימפות בהצגת "אמור ופסיכה" של דה־סומי.

דה־סומי קבע שהנימפות צריכות להיות בלונדיניות ואם אין מספיק בלונדיניות באיטליה, אז צריך להתקין לשחורות ולחומות פיאות. החוקרים שהגיעו מחו"ל המשיכו להתנצח בנושא זה גם בהפסקות.

רפי בן־משה סיפר קוריוז על פרופסור מפוזר ממשתתפי הכנס: "פרופסור אחד מארה"ב הכין לקראת הכנס מחזה של די־סומי, הסריט אותו על גבי קלטת וידאו ושלח ארצה. קבענו עם הטלוויזיה שאנחנו מעבירים להם את ההצגה להקרנת קטע מתוכה. כעבור יומיים אישרו מהטלוויזיה שהקלטת אמנם הגיעה, אבל רואים בה משהו בלתי מוגדר שהוא בטח לא הצגה רנסאנסית. באותו זמן, הגיע מכתב אקספרס מאותו פרופסור מפוזר, שבו הוא מתנצל על טעותו. הוא שלח תרגילים במחול מודרני במקום הצגת מהמאה ה־16".

• דינה ברניקר

# פעם בשנה

באוניברסיטת בר־אילן נערכה ארוחת ערב חגיגית לסיום המושב השנתי של חבר הנאמנים. אורח הכבוד היה נסים גאון, נשיא הפדרציה הספרדית העולמית. היו גם יו"ר הכנסת שלמה הלל, אהרון מאיר (בנק מזרחי) – יו"ר אגודת ידידי האוניברסיטה, ח"כים ושגרירים. את הערב אירגנה דינה ברניקר, סגן הרקטור של אוניברסיטת בר־אילן.

ברניקר, בתו של משה־דב מגיד, ממייסדי האוניברסיטה, 32 שנה בבר־אילן, נושאת כיום באחת המשרות הגבוהות של נשים באוניברסיטאות. מלבד זאת היא אשה תוססת, נמרצת, מלאת אנרגיה. כל השנה היא סגנית רקטור למנהל. פעם בשנה, לקראת סיום מושב חבר הנאמנים, היא יכולה להשתולל, ואז היא הופכת לשר טקס ומארגנת בהנאה רבה את הארוחה השנתית.

אבשלום קור, שהינחה את הערב, התרשם מההנאה שבה מנצחת דינה על המלאכה, ואמר שבמקרה זה המלה "דינר" כאילו נגזרה משמה של דינה. לכל אחד מן הנזכרים, דוכני האוכל שהוצבו ברחבה, נתן קור שם: בר־בקיו, בר־סמכא, בר־לבב ואיך אפשר בלי בר־פלוגתא? "ואחרי שדינה אספה כל־כך הרבה אח"מים לארוחה, אפשר בהחלט להזמין גם את יוסף קארו עם השולחן ערוך ואת רש"י עם התוספות".

דינה ברניקר: שם לכל דוכן

ציפי בנין ובנותיה מיכל ויעל: בנוכחות ארבע מלכות

• אלונה פרידמן

# אלף איש ביומולדת

לדוגמנית אלונה פרידמן מלאו 17, וזו היתה סיבה טובה למסיבה בסינרמה. אלונה חילקה מאתיים הזמנות. מקסימום מאתיים וחמישים. בסוף הערב הודיעו לה שילטונות הסינרמה, שהגיעו כמעט אלף איש. סיפרו שבחוץ סיפסרו בכרטיסי הכניסה. ממש שוק שחור, אמרו. אלונה לא ידעה שהיא עד כדי כך פופולארית. מה יהיה בגיל 18? על־כך חשבו אנשי "תנובה". הם שלחו לה סלסלה מלאה 17 גביעי פרילי, שאיתם כבר הצטלמה, ועוד אחד לשנה הבאה.

אלונה פרידמן, סיפור הצלחה. אחרי שלושה שבועות של עבודה באיטליה, כולל שערים במגזינים מכובדים, היא יודעת לשמור על הפרופורציות הנכונות. ההצלחה לא עולה לה לראש. חוץ מזה, כבר יותר משנה שיש לה חבר צמוד, הכדורסלן יפה התואר עידו שטיינברג, שהוא גם סטודנט לחשבונאות ולכלכלה באוניברסיטה. השניים הכירו כאשר הצטלמו יחד לפירסומת.

וכשתהיה גדולה? "תמיד חשבתי על לימודי רפואה, אבל שבע שנות לימודים זה הקטע המפחיד", לדבריה, אז אולי תבחר בתחום כלשהו מן המדעים המדוייקים, שאפשר ללמוד בזמן קצר יותר.

אלונה פרידמן ועידו שטיינברג: ההצלחה לא עולה לראש

• יעל בנין

# חתונה בהמשכים

מזמן לא דיברו במונחים של חתונת שנה וכו', אז אולי זו תיחשב לפחות לחתונת החודש. הכוונה לנישואיה של יעל בנין, בליינית תל־אביבית נודעת, לפראנק בומנדיל, רופא יהודי צרפתי. זה התחיל לפני שבועיים בפאריז, בחתונה אזרחית, והמשיך בשבוע שעבר בת"א, בחופה בבית־כנסת ואחריה מסיבה רבת משתתפים בסינרמה. בעצם, זה התחיל קודם. יעל נסעה לבקר אצל אחותה, מיכל, הנשואה לאיב בינז'ו, בעל רשת האופנה הצרפתית "קארול". במסיבה הכירה את פרנק, ומרגע זה הכל התנהל "ממבט ראשון".

לחתונה בסינרמה הגיעו ראשי ערים, תעשיינים בכירים, רופאים ומנהלי מחלקות וכמובן, דוגמניות, וביניהן ארבע מלכות יופי – ספיר קאופמן, דנה וקסלר, שמעונה הולנדר וימית נוי. היו גם יאיר שטרן, דוד של הכלה, ואופירה נבון, חברה ותיקה של אם הכלה, ושני נציגים של משפחת נלסון: מריאן ולירון, שנפגשו לראשונה מחוץ להיכלי המשפט.

את ההצגה גנבה אם הכלה. איך לא? ציפי בנין נחשבה ונחשבת עדיין לאחת הנשים היפות בת"א, ובמקרה שלה זהו תואר במעט־רשמי שניתן לה לפני שנים, בלי כל קשר לתחרויות של יופי. היא מצידה מסתפקת במקצועה – אחות רחמנית.

• פלוראנס לואה

# ממחוזות האקזוטיקה

חברת "אייר־פראנס" חוגגת 40 שנה לפעילותה בישראל. במסגרת החגיגות, הגיעה ארצה מדאם קארון עם שש דוגמניות והעלתה במלון הילטון ת"א שלוש תצוגות אופנה מיצירותיה למען אירגון ניל"ה (נשות יהלומנים). כל ההכנסות הן לבניית מחלקת טיפול נמרץ ומרפאות חוץ בבית היולדות של תל־השומר, אותו מטפחות נשות ניל"ה ובראשן ורדה שניצר ובתה חנה גרטלר.

אחת הדוגמניות שהגיעו עם מדאם קארון היא פלוראנס לואה, שהשתתפה השנה בתצוגות של קארון בסינגפור, מלזיה, ג'מאיקה ושאר מחוזות האקזוטיקה. מדאם קארון, אחרי למעלה מ־40 שנה במקצוע, כשהיא חולשת על בית אופנה מכובד, עדיין מתרוצצת יחפה מאחורי הקלעים ובודקת פרטים אחרונים בלבושה של פלוראנס. לא סומכת על המלבישה הצמודה של פלוראנס.

פלוראנס היפה רואה בדוגמנות רק שלב מעבר. היא לומדה משפטים במשך שנתיים ובתחום זה היא מנסה לראות את עתידה, אלא שיש לה זמן ולפני הקטעים הרציניים של החיים כדאי לנצל את היופי, שמן הסתם חומק לו מדי מהר. צודקת.

פלוראנס לואה, מימין, עם הדוגמנית דניאל [illegible]: יחפה מאחורי הקלעים

עפרה בורלא־אדר: אמא זורקה

• עפרה בורלא־אדר

# ביאליק התלהב

עודד, יאיר ועפרה, שלושה מארבעת ילדיו של הסופר יהודה בורלא, מציגים את ספריהם בשבוע הספר הנוכחי. ספרה של עפרה, "המטבח הספרדי של אמי הרוסיה", הוא לא רק ספר מתכונים. משורבבים בו סיפורים על בני משפחה ועל ידידי האב, ביניהם ביאליק וטשרניחובסקי.

אחד הסיפורים שאינו מופיע בספר, למרות שהוא קשור במטבחה של האם, הוא סיפורה של חתיכת אצבע. עפרה מספרת שפעם אחת, בעת שהכינה אמה את ארוחת השבת, נחתכה אצבעה, תוך כדי קיצוץ התרד. החתך היה עמוק ופיסה קטנה מאצבעה נתלשה. לאחר שנחבשה שבה לעבודת המטבח. ראשית חיפשה בתוך התרד את פיסת האצבע שנחתכה. משלא מצאה אותה זרקה את כל התרד.

אחרי הצהריים בא חיים נחמן ביאליק לביקורו הקבוע, ומצא את האם, מרים, שוטפת את ריצפת המטבח ואצבעה חבושה. כשסיפרה לו מה קרה, הביט ארצה ומתחת לשולחן ראה פיסת אצבע. "א־שטיקאלע מאמע אונטער דעם טיש", פסק ביאליק ביידיש והפירוש: חתיכת אמא מתחת לשולחן.

ועוד סיפור על ביאליק. יום אחד הביאו בני בורלא כלב וקראו לו "נובח". אז עדיין כתבו בכתיב חסר ולכן רשמו את שמו "נבח". כשראה ביאליק בפעם הראשונה את הכלב ושמע ששמו נובח, התלהב מאוד. הוא סבר שקראו לכלב על שמו, בראשי תיבות: נחמן ביאליק חיים.

• יהודית מושביץ

# יקית דייקנית

יהודית מושביץ עם דב יעקובוביץ', ובתו, הפסלת גילה שטיין: כמו שר אוצר

לפני 45 שנים פנתה אירקה מזור, לימים חותנתו של מוטה גור, אל כמה נשים צעירות בהצעה להצטרף לויצ"ו במקום לשבת בבתי־קפה. אחת מהן היתה יהודית מושביץ לבית באומאל, כיום גזברית ויצ"ו העולמית. מאז יהודית היא אחת הפעילות הנלהבות של ויצ"ו. בשבוע שעבר נחנך על שמה צהרון לילדים ביד־אליהו.

לפתיחה הגיעו ידידים רבים של יהודית ושל חברה לחיים, התעשיין דב יעקובוביץ', בעל מפעלי "קשת". היו גם שתי כלותיה: גבי, אלמנתו של הבן דני, ופירחי, אשתו של דוד. והיתה גם הנכדה הבכורה, שרון, חיילת בצה"ל, דוד שלח סידור פרחים מפואר.

"ויצ"ו עוזרת לי יותר משאני עוזרת לויצ"ו", אמרה יהודית והכוונה היתה ברורה. היא עברה תקופות לא קלות בחייה: גירושיה ממרק מושביץ, ומותו של הבן הבכור, דני, שניספה בעת טיסה. גם האירועים האחרונים הקשורים בבנה דוד ודאי לא מוסיפים לה נחת. "אני מרחמת על נשים שלא עושות כלום", אמרה, וחברותיה ציינו ש"יהודית תמיד אופטימית".

"בהתחלה, לפני 40 שנה, הסתובבתי ברחובות עם קופסה כמו של הקרן הקיימת ואספתי תרומות, ועכשיו אני מרגישה כמו שר אוצר עם תקציב של 54 מיליוני דולר", ציינה יהודית, שאת הטיפול הראשוני בכספי ויצ"ו נתנו לה בגלל היותה "יקית דייקנית".

# צחוק רציני

■ ריקי דנון

בישראל יש כ־13 מפלגות, 120 חברי כנסת, לא כולל את חברי הסניפים, הוועדות, ומרכזי המפלגות השונות. כולם חומר טוב לרכילות, לסיפורים. גם לבדיחות, בעיקר פוליטיות. מאז ספר הבדיחות הפוליטיות על לוי אשכול, לא יצא ספר נוסף. ועכשיו – יש. לפני חודש, יצא לאור „הצחקתם אותנו", (הוצאת „עם עובד") 567 בדיחות פוליטיות מרחבי העולם, גם על פוליטיקאים ישראלים. את הספר ערכו וחיברו שניים, אנשים רציניים מאוד, פרופסורים וחוקרי פוליטיקה. האחד אנגלי, השני ישראלי: פרופ' סטיבן לוקס „מאוניברסיטת אוקספורד באנגליה, ופרופ' יצחק גל־נור מהאוניברסיטה העברית.

גל־נור: „פוליטיקה עוסקת בניגודים. אחד רוצה להשיג א', שני ב'. במציאות תיווצר קואליציה, יתנהל מו"מ. הבדיחה עושה את הפוליטיקה ליותר אפשרית, מרככת את הבעייתיות שלה.

בתקופת לימודיו, גל־נור היה אמור להגיש עבודה סמינריונית בנושא: „מו"מ קואליציוני להקמת ממשלה". הוא כתב את העבודה והגיש גם עבודת סיכום. אחר־כך ראה באחד העיתונים קריקטורה של זאב על מפא"י. הוא לקח את הקריקטורה, זרק את הסיכום לפח והגיש אותה כסיכום. העבודה התקבלה. הוא גם קיבל ציון טוב מהמרצה שלו דאז, עמנואל גוטמן.

## את פרופ' סטיבן לוקס מאוקספורד ואת פרופ' יצחק גל־נור מירושלים הפוליטיקה פשוט מצחיקה ● 567 בדיחות על יהודים, אנגלים, פולנים, ופלשתינאים בספר חדש ● הרעיון התחיל אצל גל־נור במלחמת לבנון, עם „רד אלינו אווירון"

איורים: איתן קדמי

■■■

ב־1982, שירת פרופ' גל־נור במילואים בלבנון. מבוכת המלחמה הולידה הרבה ציניות, הומור שחור. למשל, מה שעשו החיילים הצעירים לשיר התמים „רד אלינו אווירון".

אחרי השירות בלבנון, יצא גל־נור לשנת שבתון ושהה באוקספורד, אנגליה. שם פגש את פרופ' לוקס, מרצה לסוציולוגיה ופוליטיקה. גל־נור הלך לשמוע הרצאה שלו, וסיפר באמצע ההרצאה בדיחה על המרכסיזם.

מהמיפגש הזה נוצר סמינר שהעבירו השניים באוקספורד, „הומור פוליטי". מו"ל אנגלי ששמע על עיסוקם ביקש מהם להוציא ספר. השניים ריכזו את אוספי הבדיחות שלהם, ובאמצעות מודעות בעיתוני ארה"ב, אנגליה וצרפת, פנו לקבלת בדיחות מכל רחבי העולם.

שלושת אלפים בדיחות הגיעו מפאקיסטן, דרום־אמריקה, פולין, אנגליה, אמריקה הצפונית ומדינות רבות אחרות. מתוכן נבחרו הבדיחות שבספר. הבדיחות עוסקות ביסודות שקיימים בכל בדיחה: שאלות של זהות, סמכות, זרות, גזענות, לאומנות. אנחנו והם. אנחנו תמיד צוחקים על ההם: „ההם", משתנים לפי תקופות, רקע ומדינות. פעם זה אינדיאנים, פעם זה יהודים ופעם זה מכסיקנים. תמיד יש איזה „הם".

■■■

הבדיחה הראשונה בספר היא על פלשתינאים, בדיחה שסיפר לגל־נור, סטודנט שלו, ערבי. „פלשתינאי מת ומבקש להיכנס לגן עדן. המלאך המופקד על השער בודק ברשימות שלו, חוזר ובודק ואומר: „מצטער, אתה לא מופיע אצלנו, נסה בגיהנום". מורידים את הפלשתינאי לגיהנום, בודק השטן ברשימותיו, מחפש בכל מקום, אין. השם לא מופיע. מכיוון שאין תקדים למקרה כזה, מובא העניין לפני אלוהים. „מי האיש?", שואל אלוהים. „פלשתינאי אחד", עונים לו, „ולא רשום אצל אף אחד, למעלה או למטה". „טוב", פוסק האלוהים, שימו אותו בינתיים במחנה פליטים".

בהקדמה לספר, מנתח גל־נור את הקשר בין ההומור והפוליטיקה. מסביר מהן בדיחות פוליטיות, איך עובד ההומור הפוליטי בישראל. „הפוליטיקאים הישראלים לא יודעים לספר בדיחות", אומר גל־נור, „או שהם מפחדים להיתפס כבלתי־רציניים, או שהמציאות הפוליטית הישראלית כל כך קשה, שהם לא רוצים לצחוק ממנה".

אבל היו כבר גיחות הומור בתקופות שונות בתולדות המדינה. אחרי רושיח קלסי בתקופת „הכלכלה הנכונה" של ארידור, סופרה הבדיחה הבאה:

המראיין: „את מאמינה לשר האוצר שלא יהיו פיחות?"
אלמונית: „כן, מאמינה".
המראיין: „ומה בדעתך לעשות ?"
האלמונית: „לקנות דולרים"

■■■

את המכשולים שעבר ההומור הישראלי בראשית דרכו מנמק גל־נור ברצינותו של דור

המייסדים, פולחן הממלכתיות בתקופת המדינה, והפנטיות תסרת־ההומור של הפוליטיקה בארץ. „היום ישראל היא אחת מיצרניות הבדיחות הפוליטיות הטובות. בישראל הכל פוליטיקה, להוציא את חוש ההומור של הפוליטיקאים".

„בדרך כלל ממלאות הבדיחות תפקיד של הארה על בעיה מסויימת. הן מצביעות על אי־שריפה קיימת. הן אף פעם לא פותרות את הבעיות, רק מרככות אותן, הופכות אותן לצחוק. מהפכנים אמיתיים, הם נטולי חוש הומור. הם אף פעם לא יספרו בדיחות, הם יהיו עסוקים בעשייה. בתקופת ה„סולידריות" בפולין לא סיפרו בדיחות, איך שנגמרו ההפגנות והשביתות, התחילו הבדיחות. היה אז צורך בהן".

אז הפוליטיקאים הישראלים לא נוהגים לספר בדיחות. וההומור הישראלי עוד צריך

לעבור את הגאווה הלאומית של נושאי התפקידים. אבל לעם בציון לא חסר חוש הומור.

„מה זה יהודי לפי כהנא?"
„זה שיש לו אב יהודי ואם־16"

חוץ מכהנא, כלכלה ומלחמות, גם השרים משמשים נושא בבדיחות. את השר דוד לוי העביר עם ישראל מיבחני־כניסה קשים בהומור, כאשר מונה לשר. לא היה סלון חמתי שלא חתך, חוץ מהעוגה בערב, גם את לוי, המוצא שלו, התסרוקת שלו, המיבטא שלו, הילדים שלו ומה לא.

גל־נור: „פוליטיקאי עם ביטחון עצמי יודע שכל העניין הזה של הבדיחות ייפסק, והוא לא יעשה מזה עניין. היום, כל פוליטיקאי בישראל הוא חומר טוב לבדיחות. פרט נחשב לאותו שמייצר ערפל, על שמיר צוחקים בעניין הגובה, על כגין בגלל הבומבסטיות".

„איך יודעים שיצחק שמיר מאמין באמונות טפלות?
עובדה, הוא אף פעם לא עובר מתחת לחתול שחור".


# קחי טריומף נוחה. קחי 15% הנחה.

## מבצע טריומף לחודש יוני בלבד!

קחי את הקיץ בקלילות עם חזיה חדשה של טריומף, ב-15% הנחה. לבחירתך בקולקצית הקיץ החדשה מבחר חזיות מבדי כותנה גמישים ואווריריים, תחרות צרפתיות, רקמות פרחוניות, כתפיות מוצלבות למחשוף עמוק, חזיות "סטרפלס" מושלמות, ועוד הרבה הפתעות.

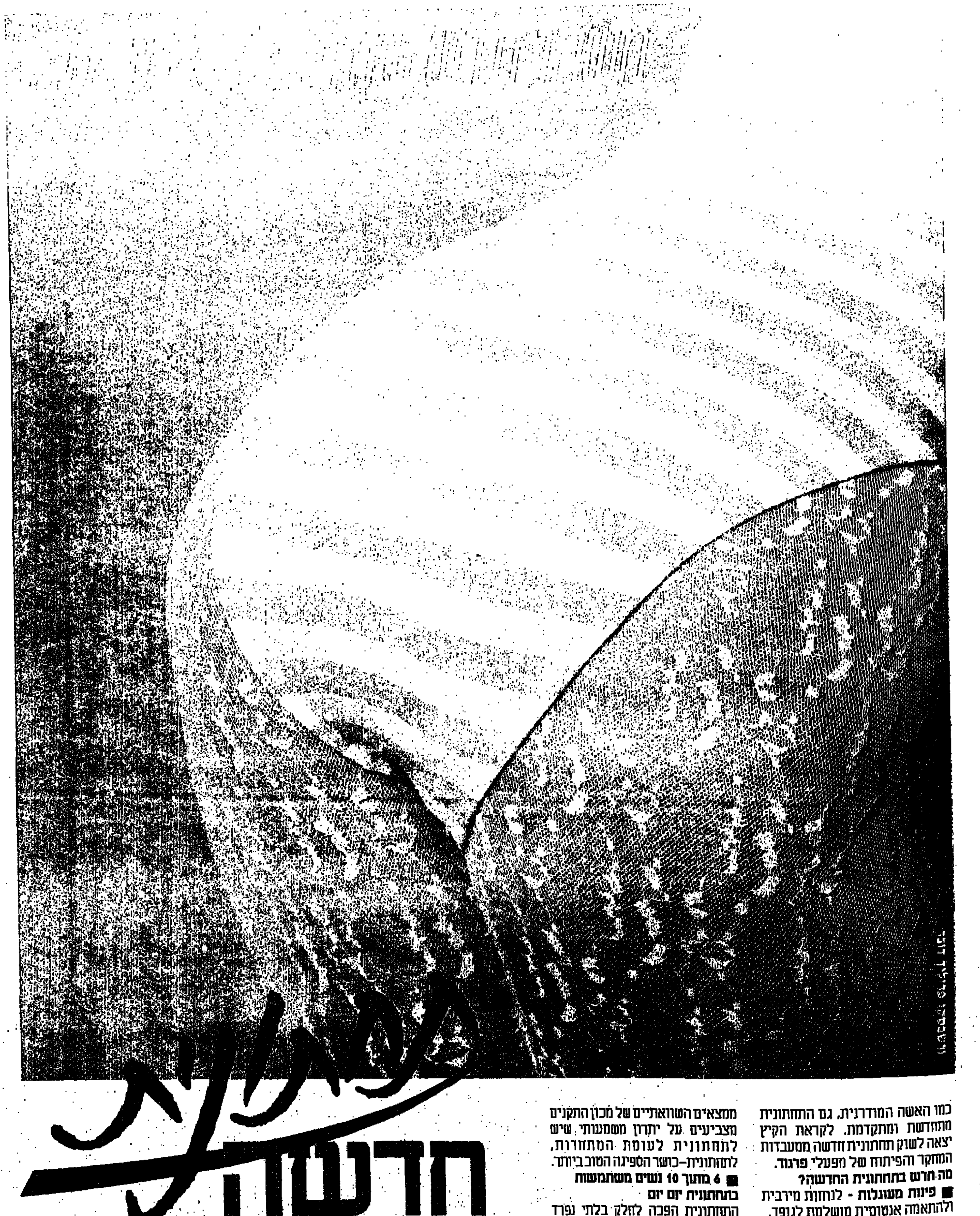
לצעירות התוססות - סדרת "בי-דיז" החדשה, עם בדי הכותנה הנושמים, הצבעים האופנתיים, וכמובן - הפסים האלסטיים הרחבים המעניקים תחושת נוחות מלטפת.

כדאי להזדרז: המבצע בחודש יוני בלבד.

אני מרגישה בטריומף חדשה







חדשה

כמו האשה המודרנית, גם התחתונית מתחדשת ומתקדמת. לקראת הקיץ יצאה לשוק תחתונית חדשה ממעבדות המחקר והפיתוח של מפעלי פרגוד.

**מה חדש בתחתונית החדשה?**

■ **פינות מעוגלות** - לנוחות מירבית ולהתאמה אנטומית מושלמת לגופך.

■ **3 פסי הדבקה** - להצמדה מלאה של התחתונית לתחתונים.

■ **כושר ספיגה** - התחתונית החדשה עשויה מבד בלתי אריג (NON WOVEN) לספיגה מקסימלית. החלק החיצוני ישאר תמיד יבש למניעת גירויים בעור.

ממצאים השוואתיים של מכון התקנים מצביעים על יתרון משמעותי שיש לתחתונית לעומת המתחרות, לתחתונית–כושר הספיגה הטוב ביותר.

■ **6 מתוך 10 נשים משתמשות בתחתונית יום יום**

התחתונית הפכה לחלק בלתי נפרד מלבושה של האשה המתקדמת, המטופחת, האשה של שנות ה־80. במיוחד בקיץ החם והלח זקוק גופך להתרעננות מספר פעמים ביום. הפכי את התחתונית ללבוש קבוע וכך תעניקי לעצמך קיץ רענן ובריא יותר.

חדש! אריזה חסכונית בת 50 תחתוניות.

# הגנה יומיומית לתחתונים

מבית "פרגוד" תעשיות בע"מ

# לאן נעלמו ספרי הכיס?

סופרים בעלי שם ופוליטיקאים יכחישו, אבל בהוצאות הספרים יודעים: מפורסמים רבים מסתתרים מאחורי הפסבדונים של המתרגם או הסופר של סיפרוני כיס ● 150 דולר לסיפרון מפתים את הסטודנט הממוצע ● רוב המערבונים נעלמו מהשוק ● עדיין פופולארי הרומן הרומנטי, עם עלילה שאבלונית והפי־אנד בלתי נמנע ● סיפלי התה האנגלים הופכים לפעמים לקפה טורקי מקומי

■ **אשר וטורי**

את הווידוי הזה תתקשו למצוא בביוגרפיות הרישמיות של סופרים בעלי שם, אנשי אקדמיה או אישים פוליטיים. יהיו שיודו בחטאי כתיבת שירים, אבל לא בעובדה שהתפרנסו תקופה מסוימת בחייהם, בדרך כלל בתקופת הלימודים באוניברסיטה, מכתיבה או תירגום של ספרות כיס, ממערבונים ועד לחוברות פורנוגרפיות.

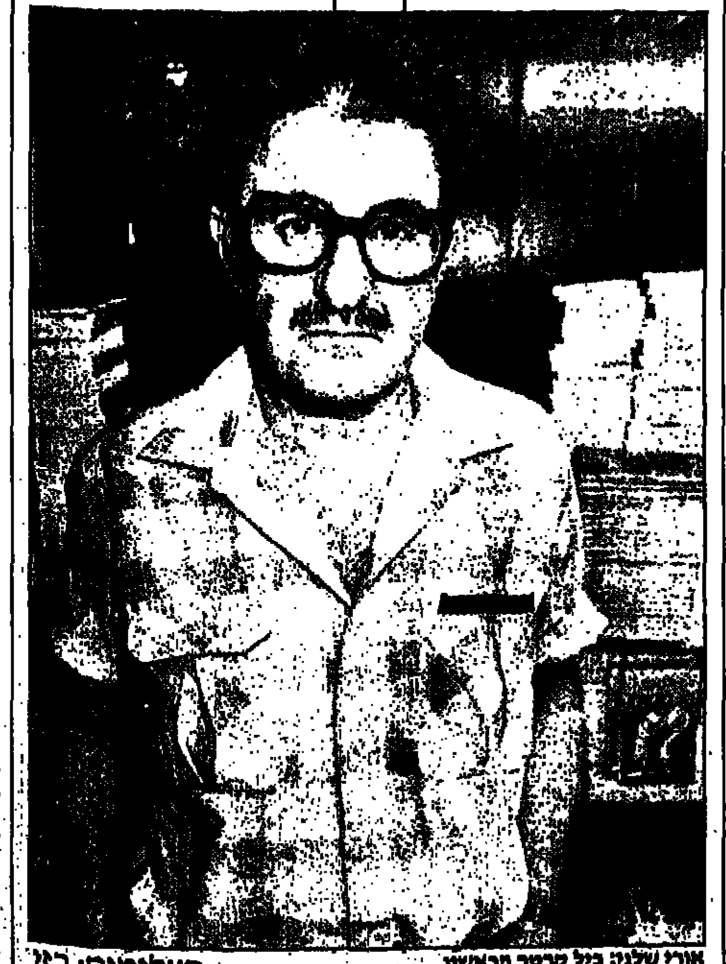
גם כיום, כשמתעשיית ספרי הכיס נותרו בעיקר חוברות הרומן הרומנטי, עולם כמנהגו נוהג. סטודנטים, סופרים ומתרגמים צעירים עדיין מוצאים בהן סוג של פרנסה, ותחילת דרך לקריירה ספרותית.

בני מזרחי: „אין חתך קוראים אופייני"

איילה (שם בדוי), בת 30, בוגרת החוג לספרות אנגלית באוניברסיטת תל־אביב. בתקופת השירות הצבאי עסקה בתרגום. זה ארבע שנים היא משמשת כמתרגמת קבועה של ספרוני הרומן הרומנטי בהוצאת „שלגי" (רמדור). „זו אינה ספרות איכותית,

אבל גם לא זבל. אם כותבים את זה טוב, ואפשר לכתוב טוב, הספרים הללו הם בהחלט 'נסבלים'".

לשוק העברי הגיעו תחילה מערכוני ביל קרטר, בהם כיכב מארשל הריינג'רס נוסח ג'ון וויין, שנשלח רכוב על סוסו



אורי שלגי: ביל קרטר הראשון

תצלומים: רז!


שיזוף מושלם ללא שמש

מעתה יהיה עורך שזוף חום זהוב... ללא שמש!

**השמש שוזפת ומיפה את העור**

את משתזפת שעות בשמש, עינייך עצומות, החום מתיש, עורך נצרב ולעיתים נקלף — זהו סולחן השיזוף.

**השמש מקמטת ומסרטנת את העור**

את יודעת זאת, קופות החולים, הרופאים, הרדיו והעיתונים, כולם מזהירים אותך, אך את שוכבת בשמש, נמרחת בתכשיר האחרון שהתפרסם בעתון ומקווה שמה שכתוב נכון ושנמצאה הדרך להיצלות בשמש ללא נזק לעור.

**הנזק אינו ניתן לתיקון**

עליה תלולה במקרי סרטן העור — זה לא רק נתון סטטיסטי, הקרניים האולטרה סגולות שבשמש ובמנורות השיזוף מזיקות לעור ומסרטנות. פגיעים במיוחד בעלי עור בהיר, העור מתקמט ומתייבש, שכבות הקולגן שמתחת לעור מתייבשות ומאבדות את גמישותן לתמיד והעור מזדקן טרם זמנו, רופאי עור טוענים שהנזק אינו ניתן לתיקון.

**האם קיים שיזוף בריא ובטוח?**

שיזוף ללא שמש הוא שיזוף בריא ובטוח, מארצות הברית הגיעה כמוסת השיזוף המאפשרת שיזוף מושלם ללא שמש. מליוני נשים וגברים בארה"ב, קנדה ואירופה נהנים ממראה שזוף כל עונות השנה בעזרת כמוסות ריצ' טן.

מיוצר מחומרים טבעיים ובטוחים ב־100%

אשור משרד הבריאות

RICH TAN

לשיזוף מושלם ללא שמש!

**איך משתזפים ללא שמש?**

כידוע, הפיגמנטים המצויים מתחת לעור הם המעניקים מראה שזוף. כהי עור נהנים משפע פיגמנטים ולבהירי עור יש מעט פיגמנטים. כמוסות ריצ' טן עשויות מתמצית פירות טרופיים עם בטה קרוטן (פיגמנט טבעי התופך לויטמין A בגוף) הן המספקות עבורך פיגמנטים. בלעי כמוסות ריצ' טן ותוך 14 יום תהיי שזופה. מנע קצר בין עורך לשמש, בשעות הבטוחות של הבוקר או אחה"צ, יעניק לעורך שיזוף חום ברונזה, יפה להפליא, בזמן קצר וללא נזק לעור, שכבת הפיגמנטים תעניק הגנה לעורך. מומלץ לבהירי עור. ריצ' טן אושר לשימוש ע"י רשויות הבריאות בארה"ב, קנדה, אירופה וישראל.

**ריצ' טן מכהה את צבע השיזוף הטבעי**

לקבלת מראה שזוף בולעים 3 כמוסות ריצ' טן ליום במשך שבועיים־שלושה, לשמירת הצבע השזוף די בגלולה ליום כל השנה, מעתה תהני ממראה שזוף, כלאחר חופשה באילת, במשך כל השנה, תראי יפה, בריאה, מלאת מרץ ומושכת.

היבואן: ליב בע"מ יבואני מוצרים טבעיים מבצע קדש 6 פ"ת טל: 03-907035
שיווק בלעדי: מאיר עמיר בע"מ טל: 08-542389, 08-522179

לחשיג בבתי המרקחות ב"רשת סופר פארם" ובתי הטבע ברחבי הארץ

האינטליגנטי, בילקי, להשליט חוק וצדק. היו גם חוברות פטריק קים, הענק הקוריאני בעל השרירים, מ. ...א תאוותן של יפהפיות מכל הצבעים, שנועד לבצע משימות בלתי אפשריות נוסח רמבו עבור מעבידיו בשירות החשאי האמריקני. אחר כך נפוצו סיפרוני בלשים: פרי מייסון. אגתה כריסטי.

עבודת התרגום היא קודם כל פרנסה. כ־150 דולר לחוברת. שתי חוברות בחודש עושות משכורת מינימום, המספיקה כדמי כיס סבירים לסטודנט ממוצע. איילה: „נכון שהמחיר זעום, אבל מצטמצמים. מתרגמים ספרים נוספים, ואז התשלום עליהם מפצה על הסכום הנמוך עבור תרגום החוברות הרומנטיות".

העבודה אינה מסובכת. איילה: „יש בספרים האלו מסגרת עלילתית קבועה. הסיפור חוזר על עצמו, רק השם והתפאורה משתנים. מרצה לתיאטרון הסביר לי פעם, שבעצם לסיפורים הללו יש מסגרת זהה לזו של קומדיות איכותיות. יש עלילה שמתפתחת בסדר מסוים, באמצע נכנס גורם שמפר את האידיליה, והסוף כמובן הפי אנד".

מתרגמים מאנגלית. בהוצאת „שלגי", המשווקת את סידרת

## סקס עם אהבה

עד לפני שנה־שנתיים, גיבורה של רומן רומנטי מתורגם לעברית היתה חייבת להישאר תמה עד סוף הספר. נשיקות היו הדבר הנועז ביותר שיכול היה לקרות לה (ושאפשר היה לתאר ברומן), וגם אז היתה מתייסרת ברגשי אשמה כבדים על שהחיקה לכת כל־כך. גם במקרים הספורים שהגיבורה היתה אלמנה, לא הותר לאהוב החדש לישון איתה באותו בית אפילו, כדי ששמה לא יוכתם בחולים — תמורת נישואין בלבד, ורק אחרי שהספר נגמר.

היום, החוצרות כמעט התהפכו. כמעט בכל רומן יש לפחות שתי סצנות סוערות במיטה, שכוללות טריקים השאובים מספרי הדרכה לסקס. גבר שאינו אשת במיטה, אינו ראוי שיתאהבו בו. התיאורים טכניים מפורטים, אם כי לא תמיד מתיישבים עם המציאות, או עם הכרת המגבלות של הגוף האנושי.

אבל משהו בכל־זאת נשאר. הגיבורה נכנסת למיטה רק עם אהוב־אמת שעומד לשאתה לאשה. גם רגשות האשמה לא נעלמו. מי שחטאה בנעוריה וקיימה יחסי מין עם סתם אחד נענשת בסבל ויגונות, לפחות עד שמגיע האביר המאוהב, נבונה אשיותו המובשן והמשפחה המשופכלת של משחרר אותה מהדיש.

הרומן הרומנטי בארץ, אין בשוק הישראלי מקום לאידיליות רומנטיות מתורגמות מצרפתית, כיוון שהמנטליות הישראלית קרובה יותר לזו האנגלית. כך קורה שאנו מקבלים סיפור שלם, הסב סביב אינספור פגישות על ספל תה. המתרגם, בגבולות החופש הספרותי המותר לו, הופך לפעמים את התה לקפה טורקי, נס קפה, או קולה.

את ספרון ביל קרטר הראשון, בהוצאת „רמדור", כתב אורי שלגי בעצמו. „לפני כן כתבתי כמה חוברות שנקראו 'בלש מרתק', אבל הן לא הלכו בשוק. ואז החלטתי לכתוב מערבון ולחתום בשם א. בלמר. כלומר ראשי תבות של „אחרי בלש מרתק". בהמשך התמנו על הסכם עם הוצאה אמריקנית לתירגום סידרת מערבונים, 'טקסס ריינג'רס'. אבל בזכות ההצלחה של החוברת הראשונה, נשאר שמו של הגיבור בכל החוברות ביל קרטר".

את חוברות פטריק קים, סוכן הסי.איי.איי החסון והסקסי, כתב לפי שלגי לא אחר מאשר עמוס אריכא, ששימש תקופה ארוכה כדובר משטרת ישראל. הוותיקים המשטרתיים, במיוחד אלה שהגיעו מהאינטרפול, הציתו את דימיונו של אריכא, ושימשו כר לצמיחת הסדרה פטריק קים, שהיתה אחת הסדרות הפופולריות של שנות ה־60.

והיו החוברות הפורנוגרפיות, בהן נתנו כותבים צעירים דרור להזיותיהם תחת המיסתור הנאמן של הפסבדון (שם בדוי). מטעמים מובנים, איש מהם לא מוכן

להזדהות גם כיום.

ספרי הבלשים והמערבונים כמעט נעלמו מן השוק. מכירות הרומן הרומנטי, לעומת זאת, בעלייה. אורי שלגי מרווח על כ־5,000 קוראים לרומן הרומנטי השבועי. קוראים, לאו דווקא קונים. הספרים עוברים מיד ליד.

לפי המידע בידי המו"ל, מרבית הקוראים הם גברים.

בני מיזרחי, 28, בעבר מתרגם וכיום עורך הסידרה: „אין לנו חתך קוראים אופייני. יש לנו תגובות מעקרות בית, דוגמניות, חיילים או פנסיונרים".

חוברות הרומן הרומנטי

## הרומן הרומנטי למתחילין

מצטיינות בעלילה שאבלונית ואידילית. אהבות נכזבות שמסתיימות בהפי־אנד מתקתק. לדוגמה, קטע הסיום של הספרון „שותף דומם", מאת גל קינקיד, בתרגומה של אלה שירו: „כל יום שחלף, היה טוב יותר מקודמו, וטוב פחות מן היום שבא לאחריו, והיא הביטה בעיניו של גורדון באהבה זורחת. היא ידעה שאהבתם תאחד אותם לנצח".

איילה, מתרגמת: „אין בסיפורים הללו גיבורים. רק גיבורות. הם מכוונים באופן מפורש לקהל קוראים נשי. אני לא מכירה גברים שקוראים את זה".

מתרגמים וכותבים גברים, יש. שמוליק (שם בדוי), 28, סופר צעיר, שסיפוריו מתפרסמים תדיר בירחון „פרוזה", מתפרנס כיום ממילגת יצירה ונחשב לאחד הכישרונות הסיפרותיים המבטיחים. גם הוא מסרב להזדהות בשמו, מחשש פגיעה בקריירה הספרותית שלו. „תירגמתי במשך כמה חודשים, ואני זוכר שהתבקשנו להאריך בתיאורים הפיקנטיים, כמו סצנות האהבה, כדי למלא עוד כעשרים עמודים בספר. האנגלית ארוכה יותר... בכל מקרה, אני לא חושב שזה תרם להתפתחות הספרותית שלי".

בני: „ברור שיש מתורגמנים או מתורגמניות מבוקשים יותר ומבוקשים פחות. ברור גם, שיש הבדלים ברמת התרגום ובסיגנון הכתיבה של כל מתרגמת, אבל ההבדלים מצטמצמים לאחר העריכה. אנחנו מקפידים על נאמנות מירבית לרוח הדברים. לפעמים ישנם אבסורדים. למשל אחת מתרגמת לי, 'בחדר היו שתי כורסאות זו מול זו. בני הזוג נכנסו, והתיישבו זה לצד זה'".

כשרון כתיבה מינימאלי נחשב לתנאי הכרחי לתרגום, גם כשמדובר בספרוני הרומן הרומנטי. בני: „מקובל לחשוב שהמתרגמים שלנו הם, במידה זו או אחרת, סופרים מתוסכלים. מי שמצליח אצלנו, אכן עובר להוצאות אחרות, לסוג אחר של ספרות".

איילה: „הסיפורים שאנחנו מתרגמים, נחשבים לשמרנים מאוד. פעם תירגמנו ספרים רומנטים אמריקנים נועזים מאוד מבחינת תיאורי המין, והקהל הישראלי פשוט לא קנה אותם. זה לא אומר שאין בספרי הרומן רומנטי הרגילים תאורי סקס. אבל הסקס שם כמעט תמיד מתבצע במסגרת משפחתית. בעל ואשה. וגם אז התיאור מאוד מעודן".

אורי שלגי משתעשע ברעיון לכנס פעם את כל המפורסמים, שבשלב כלשהו בחייהם עסקו בכתיבה או בתירגום של ספרוני כיס. הסיכוי שיסכימו להיחשף — קלוש.

איילה: „אין פה עניין של בושה, כי זה לא עיסוק משפיל, כמו זנות למשל. אבל אני יודעת שבחוגים מקצועיים לא אוהבים לשמוע שקודם עסקת בתירגום של ספרים כאלה. יש טובים ומפורסמים שמתפארים בכך, אלא שהם כבר יכולים להרשות לעצמם. אני עדיין לא".

יהודית אוריין

# כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני אוויר ■ כיווני

## המסע להודו

גנדי: אזלו הכרטיסים למנושקין

כיצד צריך היה לצפות ב„אינדריאדה" (העוסקת בתולדות הודו) בתיאטרון השמש של אריאן מנושקין, שהוצגה במיסגרת פסטיבל ישראל:

1. עם רכישת הכרטיס חייב היה הצופה להקפיד לישון מדי ערב במשך שבוע קודם מועד ההצגה.
2. ביומיים האחרונים אסורה כל פעילות מינית.
3. רצוי היה להוריד מן הבוידעם את „העת החדשה" של הורוביץ ולקרוא בעיון את הפרק העוסק בעצמאותה של הודו. מי שלא ישנן, שנן וחזור, שמות ותאריכים, עלול להסתבך בעיקרי הדברים.
4. להזמין כרטיס-טיסה ליפאן, עם נחיתת ביניים בנמל-התעופה של בומביי למשך 4 שעות לכל היותר. זאטוטים צנומים פושטים יד, ושוטרים יחפים במדים בריטיים ובחותלות שומרים על הסדר. מיספר שעות בשרה מספיקות להתרשמות הדרושה להבנת המופע.
5. ביום ההצגה – לחפש בעיתון הבוקר בעמוד 12 כמה מוגג'בים נשחטו על-ידי הסיקים או להיפך.
6. בערב ההצגה להזמין את התותנת לקפה.
7. בשעה שש בערך להעניק לה כתשורה את הכרטיס ל„אינדריאדה" ולרוץ לקולנוע כדי להספיק לראות את סרטו של ריצ'רד אטנבורו, „גנדי", עם בן קינגסלי.

## כסאח או לגיטימי

כמיושה המקורית של הביקורת היה כתוב „המוסיקה מתוקה עד להקיא". המחשב המתעתע השמיט את הנשוא והותיר „המוסיקה להקיא". רוח הדברים אומנם לא נפגעה אולם התחביר, מיכנה המשפט, איזו בושה. ידידים מעשים ליאטו באוזני: גם את התחלת בכסאח, ורבים עוד יותר חשבו כך ולא נתנו לי הזדמנות להתנצל. מעליב שמישהו בכלל חשב שהעט שלי מסוגל להפיק עברית משובשת כל-כך ועוד עם פיסוק בלתי-תיקני.

## מעבר לקשת בענן

בעמוד הראשון, לפני הכותרת הראשית בעניין שולץ, צמוד שמאלה לשם העיתון, במקום הכי יקר, אני מוצאת את שאלת חיי מנוסחת כבהירות ככל שרק אפשר: „מדוע נולדת?" חיי לא היו אלא חיפוש מתמיד אחר פשר, תכלית הקיום, טעם החיים, ביקוש המשמעות, מי אני מה אני, כמו שמיטיב לשאול גברי של הגששים. כל המעלתנות הזו היא בשביל טרנזיט בלבד? כל התאוות, שמחציתן לא נמלאו, בעבור כמה שנים נגרעות והולכות? מיהו שיבנה לו פונדק ומוטל ויקרע תלונותיו בשיש, אם מחר יקום ויינטשם. למה מיזוג העכברים הזה במפלולי הנחרץ לנו בין הטיפה הסרוחה לבין הריממה והתולעה. כן, הורך זוכים גם ברגעים מתוקים של ידידות או אונה, יצירה מוסיקלית שנמזגת לורט או נשיקות ילדים. אבל איך מתגברים על ההבל? מוויקטור פראנקל למדנו שכל אחד מאיתנו נאחז באיזו משמעות, שאילמלא היא, היינו נוטלים חיינו כמו ידינו.

על-פי הסודות שדלפו מחסידיו התשאים של הנביא האסייתי גורדייף, הבנתי שאיני נמנית עם אלו המסוגלים למצוא את עצמם במינזר עירירי על פיסגה לוטה בעבים. אם כבר, אז אולי ברחוב מרצד אורות בכיוון החץ המוביל לצנטרום. מאחר שגם בקרב


**מדוע נולדת?**

**המטרה והמשמעות של חייך על פני האדמה.**

מידע נוסף עומד לרשותך בשפות שונות

UNIVERSELLES LEBEN, Dept.E. Postfach 5643, D-8700 Wuerzburg, West Germany


שאלת חיי

אקזיסטנציאליסטים לא מצאתי טעם לישותי, התפתיתי לתקופה קצרה לקוקה-קולה כטעם החיים, אבל עד מהרה, מפורקת מאמיתות נצחיות עברתי לפפסי-דיאט, ושוב התרוקנו חיי. מאחר שאין לי גם כל סיכוי למצוא מנוחתי בחזרה בתשובה וב„השגת הבורא יתברך", נמלאתי תקווה למראה המודעה מאירת-העיניים, שמישהו שילם עבורה במארקים קשים. מישהו, שהוא נטול פניות ואינטרסים, מוכן להציע לי תשובה רק מכוח אהבת-אנוש שבו. כשאך אקבל אותה אתחלק בה עם קוראי.

## מי מכיר, מי יודע

הסרט הדני „פלה הכובש" זכה השנה בפרס פסטיבאל קאן. כבת אחת וכריגשה רבה הוטלתי אל נעורים רחוקים. שנים הרבה עברו מאז קראתי את הרומן, ולא מצאתי איש לחלוק איתו את זכר הקריאה הטובה, עם ריח הנייר ההוא. בני דורי זוכרים את „ריתה, בת ארם" שהופיע בעברית בתחילת שנות ה-50, סמוך ל„ריה ריה" (מישהו זוכר?). היום אני יודעת ששם הספר „ריטה", ושהוא יצא ב„ספריית-פועלים" ששקדה אז על חינוכנו הסוציאליסטי, הפרולטארי.

מרטין אנדרסן נקסה (1869-1954), סופר דני קומוניסט, שנולד והתגורר בשכונת-עוני, ומהן שאב את הרומנים הגדולים בני מאות העמודים. „ריתה, בת ארם", המפורסם בספריו, נדפס במקור הדני ב-1920 בערך, ויצא בהופסה הזורת בעברית לפני חודשים ספורים בתרגומו המומתי של מנשה לוין, תורגמה שמלאו לו כארבעים שנה. איני יודעת מה עלה בגורלו של ספרו האוטוביוגראפי של אנדרסן-נקסה „פלה הכובש". אם וכיוזיו של עכ-כדם זה שמורות עדיין לספריית-פועלים, זה הזמן לתכנן את הדפסתו מחדש לקראת הבאת הסרט הדני לארץ. מיתקפה קולנועית וספרותית על הקורא הצעיר תישא אולי גם פירות חברתיים. והרי בגלל הספרים הללו היינו כולנו לפנים קומוניסטים במקצת.

פלה ונגגרד, ב„פלה הכובש", פסטיבל קאן, 1988

## פחד גבהים

איריס דוידסקו למדה אצלי בחמישית. ילדה יפה, שכתבה גם חיבורים בוגרים ורגישים. ניכר היה שהקטינה הזו מכווצת בתוכה שלושים-ארבעים שנות חיים, ניכר היה כי שוגרה לחיים עם חבילה גדולה. הילדה בת הט"ו היתה אז כה בשלה ביופיה ובאישיותה, שלו גבר אנוכי, פשוט לא הייתי מסוגלת לנהל שיעור. עצם נוכחותה – קריאת-תיגר מינית. גברים רבים אכן חלפו והותירו שריטה. בדאבון ראיתי שהיא נעשית בת-בית בטורי הרכילות. אם היופי הוא גורל, היא היתה יותר מדי יפה בשביל ילדה אחת. נזכרתי בה לעתים, כדרך שאני נזכרת בתלמידיי, שראיתים כשהנצו, ואני סקרנית לראותם גמורים ועשויים. טעינו בהם לא מעט. ניצוצות גאונות שהיו מהבהבים – כבו. כשרונות שלא הבחנו בהם, התעוררו לפרוח מאוחר. לא מורים, לא מיבחני איי.קיו ולא ציונים באוניברסיטה יכלו לקבוע עתידו של מי מהם.

בימים אלה צצה איריס דוידסקו מן המאפליה, שבה שקעה בשנים האחרונות. על גב הספר „מרתון לחיים" שבהוצאת „תמוז" נאמר: היום איריס פעילה מאוד בעמותה לגמילה מסמים ושיקום האסיר, היא שהתנסתה בשני העולמות והתגברה... גם השירים וגם הליצן שעל העטיפה הם מעשי-ידיה של איריס. „אני חשה כציפור – לאחר שתיקנו לה את הכנפיים", היא שרה. שיהיה לך טוב, איריס.

איריס דוידסקו: פיסות חיים

## מה הן עושות להם?

שלוש יהודיות מקווינס יושבות ולוגמות תה כצוותא. אומרת האחת בהתמוגגות למרות שבני הרופא כל-כך מצליח, הוא איננו שוכח את אמא. הוא שלח אותי לחודש במלון 5 כוכבים בפלורידה. השנית ממהרת לבטל אותה במחי יד: בני העו"ד כל כך עשיר, עד שקנה לי וילה חדשה בבידינג'הטי. השלישית מתחייכת לה בתחושת נצחון: בני הברוקר גורף הון, תארו לכם שהוא משלם 100 דולר לפגישה, שלוש פעמים בשבוע, כדי להיפגש עם הפסיכולוג שלו, וכל הזמן הם מדברים רק עלי.

# שמנת של פעם

קחו כפית של נוסטלגיה בפה
**אז ועכשיו - שמנת של פעם.**
שמנת אמיתית, עשירה ואכותית
**אז ועכשיו - שמנת של טעם.**

**תנובה**

מחוות לג'יימס סטיוארט: מימין אשתו גלוריה, משמאל התאומות קלי וג'ודית

# ערך אמריקני אהוב

■ **אמיר קמינר**

לג'יימס סטיוארט, כוכב קולנוע אמריקני, מלאו 80. התקשורת בארצות־הברית לא התעלמה מהאירוע. בפברואר השנה, נערך לכבודו נשף חגיגי, שפטרוניתו היתה ננסי רייגן. כיבדו את הנשף בנוכחותם גם ברוק שילדס, ריצ'רד דרייפוס, ג'אנט ליי ועוד כוכבים. כאשר התבקש לסכם את חייו, ציטט את שמו של אחד מסרטיו המפורסמים: „היו לי חיים נפלאים". דמותו של סטיוארט לא נשמטה מהתודעה האמריקנית, בוכות הקרנות חוזרות ונשנות של סרטיו הישנים, בטלוויזיה, בשעות הלילה המאוחרות. מדי ערב חג מולד מקרינים את סרטו „איזה חיים נפלאים" (1948).

גם הצופה הישראלי נחשף שוב לנוכחותו המרשימה: לפני כשלוש שנים הקרינו בישראל מיקבץ סרטים של אלפרד היצ'קוק בכיכובו של סטיוארט – „החבל", „חלון אחורי", „האיש שידע יותר מדי", ו„ורטיגו". סרטים המצויים גם בקלטות וידאו. כן ראינו אותו לאחרונה ב„סיפורו של גלן מילר", ובסרטו הנפלא של ארנסט לוביטש „החנות מעבר לפינה" (1940), ובסידרת הטלוויזיה „צפון דרום" (תפקיד קטן).

דמותו, אישיותו והתפקידים שגילם משדרים ערכים אמריקניים אהובים: חיוביות, הגינות, מוסריות הגובלת בשמרנות, נאמנות, יציבות, גבריות, מעורבות, אידיאליזם, יושר. שילוב של אינטלקט והומור, רצינות עם קלילות־שובבות. סטיוארט, גבה קומה (1.92 מטר), נאה, עיניים כחולות, מרשים, שחקן מוכשר, מקסים, אנושי, פעיל בשירות הציבור (צופים, כנסית, צבא, פוליטיקה), ביישן ושתקן. אהוב על הקהל והתקשורת. אפילו הרכילאיות המרושעות של הוליווד בשנות ה־30, ה־40 וה־50 – נמנעו מהשמצתו ומהכפשתו. הביעו את הערצתן. קשה למצוא מישהו שאמר עליו משהו רע. בלתי אפשרי כמעט.

■■■

סטיוארט נולד באינדיאנה, פנסילבניה, במאי 1908. לאביו היתה חנות לדברי מתכת. כבר בילדותו נמשך לקסם של חכמה, ההופעה, המישחק. עבר כקוסם ואקורדיוניסט, הופיע בהפקות תיאטרון. בתחילה למד באקדמיית מרסרסבורי. סטיוארט כהרגלו היה פעיל שם בתחומים רבים ומגוונים: ספורט, עריכת עיתון, גגינה, שירה ומישחק. אחר־כך פנה ללימודי אדריכלות באוניברסיטת פרינסטון. חברו ללימודים ג'ושוע לוגאן (שהפך אחר־כך לבימאי סרטים ותיאטרון בזכות עצמו) – שיכנע אותו ללמוד מישחק באוניברסיטת פאלמות, מסצ'וסטס. שם הכיר את הנרי פונדה, עימו יגהל בעתיד ידידות רבת שנים (השניים אף גרו בדירה משותפת בברודווי ובהוליווד).

בתום הלימודים הצטרף ללהקת שחקנים, שהגיעה להופעות בברודווי. אחרי שורה של תפקידים בתיאטרון, ומבחן־בד מוצלח עבר להוליווד. סרטו הראשון „הרוצח" נעשה ב־35'. הקריירה שלו צברה תאוצה במהירות, למרות שלא נראה כמו כוכב הוליוודי זוהר טיפוסי. תנועותיו היו מגושמות ודיבורו איטי. הוא הופיע בין היתר בסרטיו של פרנק קאפרה: „אינך יכול לקחת זאת עמך", ו„מר סמית הולך לוושינגטון" (שזיכה אותו במועמדות לאוסקר).

תפקידו בקומדיה „סיפורי פילדלפיה" של ג'ורג' קיוקור, זיכה אותו באוסקר בשנת 1940. סטיוארט הופיע שם לצידם של שני כוכבי על, קרי גראנט וקתרין הפבורן.

למרות שהקריירה שלו הגיעה לשיאה (המשכורת החודשית שלו היתה 12 אלף דולר), החליט סטיוארט לעשות פסק זמן, לעזוב את המישחק, ולתרום למאבק המלחמתי. הוא התגייס לחייל האוויר של צבא ארה"ב במרץ 1941. (המשכורת הצבאית הסתכמה ב־21 דולר).

הטיס היה אהבה ישנה. בצעירותו, כמעט שבר את מפרקתו, כאשר ניסה להמריא במטוס שבנה בעצמו. בהמשך הפך סטיוארט לטייס מנוסה. בחייל האוויר שירת כמדריך טייסים, ואף השתתף בהפצצות על גרמניה. בעקבות השירות המצטיין זכה לאותות ולעיטורים. (בשנת 59, הועלה לדרגת בריגדיר־קולונל במילואים). חברה בבית הנבחרים ניהלה מאבק ממושך נגד מינויו של סטיוארט לדרגת גנרל. היא חשבה שזה לא מכובד ורציני להעניק לשחקן קולנוע דרגה רמת מעלה. לבסוף נאלצה להסיר את התנגדותה.

■■■

במשך שנים נחשב סטיוארט לרווק מבוקש. הוא שמר על רווקותו בקנאות. למרות שיוחסו לו רומנים עם מרלן דיטריך, אוליביה דה־האבילנד וג'ינג'ר רוג'רס, שמו נעדר בדרך־כלל ממדורי הרכילות. הרומנים היו סודיים למדי, הרחק מעיניהן הבולשות של הרכילאיות. ב־1949, בגיל 41, הפתיע את כולם כאשר התחתן עם גלוריה מק'לין, שעזבה את בעלה העשיר למענו. גלוריה, אם לשני בנים מנישואיה הקודמים, ילדה לסטיוארט תאומות. הזוג המאושר עבר להתגורר בבית מרווח בראש גבעה בבוורלי־הילס, שם הם גרים גם כיום.

חיי הנישואין של סטיוארט מאושרים, הוא התפרסם כבעל ואב למופת. סטיוארט: „אין שום נוסחה ואין שום סוד. פשוט, אנו מאושרים וזהו זה. אילו הייתי מגלה נוסחת פלא כלשהי לנישואין טובים, הייתי מוציא עליה פטנט ועושה הרבה כסף".

הזוג הירבה להתרועע עם חברים מעולם העסקים והמסחר. פחות עם אנשי קולנוע. משפחת סטיוארט הירבתה לצאת למסעות ברחבי העולם. בעיקר מסעות דיג וציד.

■■■

סטיוארט הופיע במגוון תפקידים בז'אנרים שונים: קומדיות, מערבונים, דרמות. עבד עם מיטב הבימאים של הקולנוע האמריקני: קאפרה, לוביטש, ג'ון פורד וב„האיש שירה בליברטי ואלאנס", „כיצד נכבש המערב" ועוד), ואלפרד היצ'קוק. סטיוארט: „לכל תפקיד בסרטיו של פורד אני רץ. הוא הגדול ביותר. הייתי מוכן להשתתף בסרטיו, אפילו בתפקיד קטן. כאשר עבדתי עם היצ'קוק, זו היתה חוויה נהדרת, בכל פעם מחדש. הייתי מגדיר את העבודה במחיצתו כאחת החוויות הגדולות ביותר של הקריירה שלי. באתר הצילומים שלו האווירה היתה נינוחה לגמרי. מעולם לא חשתי במתח או בלחץ כלשהו. מעולם לא התעוררו בעיות, ולכן זה היה עונג מיוחד במינו".

„ג'יימס סטיוארט, חיים נפלאים", סרט תעודי בן 90 דקות, על חייו ועבודתו הקולנועית של הכוכב, יוקרן בפסטיבל הקולנוע הבינלאומי ה־5 שייפתח בסינמטק ירושלים החודש. העיתונאי דייויד הילי מראיין את חבריו הקרובים של סטיוארט, ביניהם קתרין הפבורן, וולטר מתיאו, קלינט איסטווד, ריצ'רד דרייפוס והזוג רייגן, ידידיו מתור הזהב של הוליווד. בסרט, קטעים מסרטיו המפורסמים, תמונות נדירות מארכיונו הפרטי ואנקדוטות משעשעות על חייו ועל יחסיו עם הכמאים בקריירה שלו – אלפרד היצ'קוק, ג'ון פורד ופרנק קפרה.

בשנים האחרונות הוא ממעט להופיע בסרטים. אנו חבים לו אחדים מהרגעים היפים והמרגשים ביותר שלנו, כצופי קולנוע. רגעי חסד, פיוט, צחוק ושכחה. מתח והתרגשות. מזל טוב, מר סטיוארט.

**ג'ימי סטיוארט בן 80. מוכר בעיקר מסרטי היצ'קוק ● בשביל האמריקנים, מייצג את המוסרי, הגברי. כל מה שאמריקה רצתה להיות ● סרט תעודי, „ג'יימס סטיוארט, חיים נפלאים", על חיי הכוכב, יוקרן בפסטיבל הקולנוע שייערך בירושלים**

ה„חבל": זה מרגש לעבוד במקצוע, כל כך לא יציב

ורטיגו: העבודה עם היצ'קוק, היתה חוויה גדולה... בלי מתח

# כדורי בשר ברוטב חזרת

בישול מהיר — דנית סלומון

**המצרכים:** פרוסה בעובי 1.5 ס"מ מלחם לבן או חלה; 500 גרם בשר בקר טחון; פלפל שחוק טחון טרי; ¼ כפית אבקת חרדל; ביצה טרופה; 40 גרם מרגרינה; כף פטרוזיליה קצוצה לעיטור.

**המצרכים לרוטב:** 2 כפיות קמח; 1½ כוסות מרק עוף צח; 2 כפיות רוטב חזרת לבן (מבקבוק); ½ כפית מיץ לימון.

שורים את הלחם במים למשך מיספר דקות. מוציאים וסוחטים היטב. שמים את הבשר במעבד מזון, מוסיפים את הלחם הסחוט, ומערבלים לתערובת חלקה. מוסיפים תבלינים וביצה, ומערבלים שוב מיספר שניות.

מקמחים את כפות הידיים, וצרים מהתערובת כדורים גדולים. מחממים 25 גרם מהמרגרינה במחבת, ומטגנים את כדורי הבשר. מסובבים אותם בשומן עד שישחימו היטב מכל צידיהם. מוציאים את כדורי הבשר מהמחבת.

מוסיפים את שארית המרגרינה למחבת, ובוחשים פנימה את הקמח. מערבבים היטב, ומוסיפים את המרק. מביאים לרתיחה, תוך בחישה. בוחשים פנימה רוטב חזרת, מיץ לימון ומלח ופלפל לפי הטעם.

מחזירים את כדורי הבשר למחבת, ומחממים ברוטב במשך 3 דקות. טועמים ומשפרים את התיבול.
מגישים חם, זרוי בפטרוזיליה.
(4–5 מנות)

מוכן ומוזמן — רות יולס

# בין התפוזים

מבנה בן 100 שנה, בלב פרדסיה של רחובות. פעם היו אורזים כאן תפוזים, וגמלים הובילו אותם לתחנת הרכבת של רחובות. מכיוון שבמהלך עשרים השנה האחרונות עברו לאריזה מתועשת, ואין כבר צורך בבתי־אריזה משפחתיים, החליט עמי פינשטיין להפוך את המבנה שהקים אבי־סבו למועדון חברים. עם הזמן הצטרפה גם פנינה שפיצר, ובכוחות משותפים הפכו את „חירבת דוראן" לאתר אירועים.

בתקופה שבין ל"ג בעומר לסוכות הם עורכים כ־2 אירועים בכל ערב, ל־250 עד 1000 אורחים. את מקור המשיכה אמורים להוות האוויר הכפרי, הרקע הטבעי של עצי ההדרים והתפאורה הכפרית: חביות יין שהובאו לכאן מחיקב, עגלות ומריצות ישנות, ערימות חציר וסוכות גפנים. יתרון – אין שכנים, ולכן אין הגבלת זמן.

המקום מציע תפריטים ב־3 דרגות מחיר: מזונים מ־32 ל־38 שקלים (מספר המנות גדל עם המחיר) ותפריט בר־בי־קיו ב־40 שקלים. המחירים אינם כוללים מע"מ, אבל כוללים בר משקאות מתוצרת הארץ, קוקטיילים ויין מקומי, וכן משקאות קלים, זהלת, כלת, עוגת כלה, לחמניות וסיגריות כלולים במחיר, וכן פירות העונה. [illegible]

נכחנו באירוע ל־400 אורחים, עם תפריט של 38 שקלים למנה. בפתיחה, בר משקאות, ולידו כריכונים, סיגרים ובורקס שהגישו מלצרים שהסתובבו בקהל.

המנה הראשונה כללה 8 סוגי סלטים: סלט תפוחים רוסי, ולדורף, טחינה, פיזיין, גזר מרוקני, 2 סוגי חצילים ומלפפונים בשמיר. לאלה התלווה מידור לחמים מעוצב נפרד.

ממנה עיקרית הוגשו 5 סוגי בשר: עוף בשזיפים, כדורי בשר ברוטב, תרבוך, סיני חמוץ־מתוק, בקר סיני בפלפל ירוק ופומפיס (גלילי עוף ממולאים על קיסם). לידם 6 תוספות: אורז עם שקדים, ברוקולי בחומץ, תפוחי אדמה „פום־דושז", בלינצ'ים ברוטב ופשטידת תפוחים.

[illegible]

# פרוסות שקדים

<u>דליה ניר</u>

**המצרכים:** 1½ כוסות קמח; ½ כפית אבקת אפייה; ½ כוס סוכר; ביצה; 2½ כפות מרגרינה או שמן; ½ כפית תמצית וניל; ¼ כפית תמצית שקדים.

מחממים תנור לחום בינוני. מערבלים יחד סוכר, ביצה, שמן או מרגרינה, תמצית וניל ותמצית שקדים עד שתתקבל תערובת חלקה.

מערבבים קמח ואבקת אפייה, מנפים ומוסיפים לתערובת המוקצפת. מערבבים בעדינות.

זורים כף קמח על מישטח עבודה, ולשים את התערובת לבצק חלק. צרים מהבצק כיכר מוארכת דקה, ומעבירים לתבנית אפייה. אופים בחום בינוני עד שהכיכר תשחים מעט. מצננים במשך 10 דקות, ופורסים ל־16 פרוסות בסכין חדה.

מחזירים את פרוסות העוגה לתנור, ואופים במשך 10 דקות נוספות.

(2 פרוסות = 55 קלוריות)

# יווני מעורב

למעשה אין בארץ מסעדות יווניות אמיתיות. כל המסעדות היווניות בארץ הן תערובת של מסעדות טורקיות, יווניות ואפילו רומניות. לכן, מסעדה יכולה מצידי להיקרא „אקרופוליס", או „אתונה", או „אולימפוס", אני לא מצפה כאן לאוכל יווני על טהרתו.

האוכל היווני בטהרתו הוא אוכל פשוט ביותר. ללא שום תחכום. התבלינים הבסיסיים שלו הם מלח, פלפל, לימון, שמן זית, בצל ואורגנו, וזה הולך עם כל דבר. היוונים, למשל, לא יתביישו להגיש, כמנה ראשונה, עגבניה חתוכה טרייה ועליה רק שמן זית, לימון ומלח. כאן הירק עצמו, הפרי עצמו, החומר עצמו הוא העיקר, וכל השאר אך תוספות.

אבל לא חשוב. כשהמסעדה היא טובה גם הגיוון הטורקי מוסיף לבסיס היווני טעם שבכלל לא מזיק לו. מסעדה טובה כזאת מצאנו בגן העיר התרש בתל אביב ושמה „אולימפוס".

קודם כל קיבלנו כאן מטוצים טעימים ביותר: סלט צנון וכרוב ופלפלים ברוטב. אחר כך הגיעו שני ממולאים ופשטידת תרד.

הממולא האחד היה קישוא קר עם אורז וצימוקים, טבול ברוטב יוגורט. זהו כנראה מאכל טורקי (היוונים לא ממלאים אף פעם בצימוקים) טעים ביותר. אני בכלל אוהד מאוד את העמים המשתמשים ביוגורט לכל דבר, כולל בישול. אני מעריץ את הרז'אדז'יקה היוונית הסמיכה, את מרק הטרטור הבולגרי, המורכב מיוגורט, שום, מלפפון ושמיר. אני מת על הבשרים ההורים המבושלים ביוגורט, וגם כאן טעם היוגורט המתובל על הקישוא הממולא היה משהו־משהו. הממולא השני היה עלי גפן בבשר, גם הם טעימים, למרות שבאופן מסורתי היינו מצפים שיהיו טבולים ברוטב המיונז החמצמץ שהיוונים קוראים לו „אבגולמונה" והיהודים הטורקים קוראים לו „אגרוסטיצה", ובשני המקרים הוא מחייה את הממולא ואת הנפש האוכלת אותו כאחד.

פשטידת התרד היתה אמנם עמוסה בגבינה אך טעימה למדי. יתכן שעדיף היה להישאר על טהרת האזור, ולהשתמש בגבינת פטה למילוי, ואם אני לא טועה הגבינה ששימשה כאן היתה קצ'קוואל.

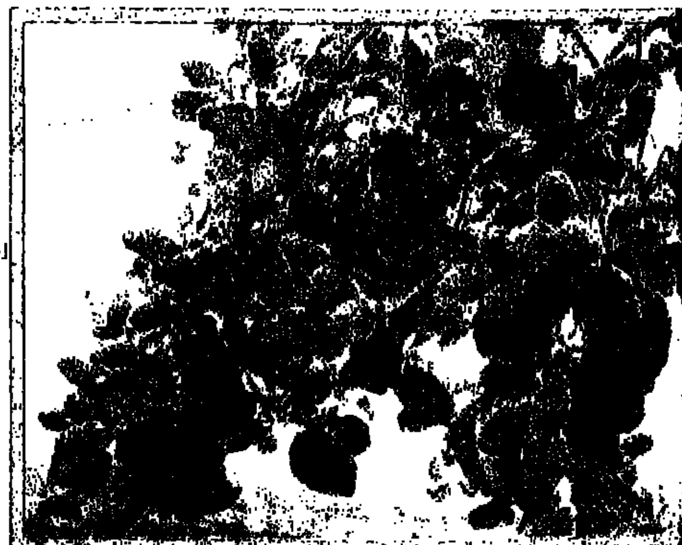
בכל אופן, הנה אנחנו במנות העיקריות. ביוון כמו ביוון, הזמנו קבאב ושישליק. הקבאב היה יבש מרי, אבל השישליק היה טרי, רך, מצוין. ועל זה קמה ונופלת המסעדה היוונית. גם האורז וגם השעועית היו טבולים ברוטב היווני הבסיסי, המורכב משמן, בצל, ורסק עגבניות. הצ'יפס שהזמנו כתוספת היו צ'יפס אמיתיים וטריים.

סיימנו בקרם קרמל ומנת קצפת, שוקולד ואגוזים הקרדייה סמבטיון. שילמנו 88 שקל, שאינם כוללים את התשר, שהוספנו במזומן.

צילם: דורון זוסמן

# טעם היער

דנית סלומון



צילם: עמרם גלמי

על דוכני הפירות אפשר לראות עכשיו מין פירות בלתי מוכרים, אדומים־שחורים, שמזכירים קצת את תותי העץ שילדים אוהבים כל־כך, חולק מהמוכרים מכנים אותם, בטעות, פטל או אוכמניות. אלה הם פירות האסנה (בלקברי באנגלית) – מין של גרגרי יער, שנפוץ מאוד באירופה כצמח בר ומשוכות. בארה"ב דווקא מגדלים אותו במיוחד לקטיף, ואף פיתחו זנים מיוחדים, נוחים לקטיף ועמידים יותר מזני הבר.

עד לקיץ הקודם, יכולנו ליהנות מהאסנה רק בתמונות מפתות בספרי בישול לועזיים, או להסתפק בריבה או בשימורים. אבל כמו כל דבר טוב, בסוף היא הגיעה גם אלינו, בזכות עקשנותם של משוגעים לדבר, כמו אפריים סלור, או רוני לוי ממושב שעל. לאסנה אין טעם אופייני חזק, כמו לתות למשל, אבל אין כמוה לעיטור. המחיר לקילוגרם אמנם גבוה (כ־16 שקלים), אבל בעזרת סלסילה של 250 גרם אפשר להפוך עוגה או קינוח למנה מרהיבה. תוספת אסנה לרוטב הבשר או העוף, תעשיר תעשיר את הצבע ואת הטעם.

ערך תזונתי (ל־100 גרם): 44 מ"ג סידן; 30 מ"ג מגנזיום; 30 מ"ג זרחן; מעט ויטמינים מקבוצה בי ומעט מאוד ויטמין סי.

חשוב לדעת, שחיי המדף של האסנה קצרים מאוד, ויש להשתמש בה בתוך יום או יומיים ממועד הקטיף.

הילטון תל־אביב, בעזרת וולפגנג קמזיס, המגדנאי הראשי, החליטו להדגים לקהל מה אפשר להכין ממנה, ובמהלך העונה האסנה יגישו מיבחר מעדני אסנה. שניים נוכל לנסות בבית:

## אסנה בדפי בצק

**המצרכים:** 4 מלבנים של בצק עלים בגודל 5x8 ס"מ, אפויים לגוון זהוב; קרטון שמנת מתוקה לקצפת; 40 גרם אבקת סוכר; 48 יחידות אסנה (כ־300 גרם); אבקת סוכר לזרייה; מחית תות שדה מסוננת, או מעט רוטב וניל דליל (אם רוצים).

מקציפים את השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר לקצפת יציבה (אפשר להוסיף לשמנת מעט אבקת קצפת, להקשיה).

בעזרת סכין חדה, מחלקים את עלי הבצק ל־3 שכבות. מזלפים מעט קצפת על 2 השכבות התחתונות של כל עלה, ומסדרים על כל שכבה 6 יחידות אסנה. מכסים בשכבת הבצק העליונה, ובוזקים אבקת סוכר.

מניחים כל מנה על צלחת, ויוצקים מעט רוטב תותים או וניל. מגישים מיד.

(4 מנות)

## ערמונים ואסנה ברוטב רום

**המצרכים:** 200 גרם מחית ערמונים משומרת ממתוקת; 40 גרם מרציפן; קרטון שמנת מתוקה; 300 גרם אסנה; כף סוכר; כפית רום.

שמים בממחה מחית ערמונים, מרציפן ו־3 כפות מהשמנת המתוקה, ומערבלים למחית חלקה ורכה מספיק לזילוף (אם יש צורך, מוסיפים עוד מעט שמנת).

מעבירים את המחית למזרק עוגיות עם דיסקית בעלת חורים עגולים או לשקיק זילוף עם צנתר עם פייה עגולה קטנה. מזלפים 'ערימה' של שרוכי־ערמונים על צלחת הגשה אישית, ומעטרים מסביב באסנה טרייה.

מקציפים את השמנת הנותרת עם הסוכר לקצפת רכה מאוד, ומוסיפים את הרום. יוצקים מהשמנת מסביב לאסנה. מגישים מיד.

(4 מנות)

צילם: דורון זוסמן





זמנים במטבח
של
רות גלעדי

# שומשום בארנק

רות יולס

צילם: אסף פוקר

„נקניקיות או המבורגרים, את זה אפשר למצוא רק אצל השלומפרים", אמרה לה אימה. „אשה מסודרת מבשלת כל יום ארוחה של שלוש מנות, ותמיד צריך להיות אוכל בפריג'ידר". וכך, מגיל 18 מנהלת רות גלעדי את הבית בדיוק כפי שלימדה אותה אימה הפולניה. איך עושים את זה? יום רביעי מוקדש לקניות, וביום חמישי, אחרי מנוחת הצהריים, מתחילים לבשל ולמלא את המקרר, כך שבני הבית לא יצאו מקופחים, מהעובדה שיש להם אמא עובדת...

שנים היתה בטוחה שאצל כולם זה ככה, וזה סדר העולם. היום היא אומרת על הכפייתיות הזאת „גועל נפש", ומוסיפה באותה נשימה: „עכשיו, ברוך־השם, אוכלים בשבת בבריכה". אבל גם היום אצל משפחת גלעדי, כיום תושבי כפר־שמריהו, ארוחת ערב־שבת היא קודש. אפילו אם יוצאים אחרי הארוחה, מסבים בכל זאת לארוחה עם נרות ואווירה, וכל ארבעת הילדים עם בני הזוג ועם הנכד הקטן באים לאכול.

רותי אוהבת אוכל פשוט. חבל לקחת אותה למסעדה, היא אומרת. זה אומר לחם וחמאה, איטריות עם גבינת קוטג' וסוכר, עגבניה במלח, מלפפון ירוק, דג־מלוח, תפוחי־אדמה, ירקות מבושלים, חמוצים והרבה ממתקים.

בארנק היא סוחבת תמיד פירות יבשים, סומסום או שוקולד, שמא תיתקע באיזה מקום, ותהיה חייבת להכניס משהו לפה. לא מזמן נסעה לקנדה לחתונה של בן של ידידה, וגם לשם סחבה את הסומסום. כבר במטוס הרגישה תקועה... את שתי החתיכות שנשארו במקרה, אכלה כשחזרה הביתה, בארוחת הצהריים.

למרות שהפה עסוק תמיד בלעיסה, היא מפגינה גזרה מעוררת קנאה, שאנשים מתקשים להאמין שאינה תוצאה של ריאטת־תמיד. רותי כבר לא עונה לשואלים, כי בלאו־הכי יאמרו שהיא מרמה.

את הבית מנהלת דינה, שאמנם נולדה בלוב, אבל למדה לבשל ולאפות כאשכנזית. לצד הקוסקוס והממולאים המזרחיים, היא מכינה למשפחת גלעדי גם בורשט רוסי וקישואים ממולאים כמו בעיירה של אמא של רותי. בכל יום, בשתיים בצהריים בדיוק, מתיישבות רותי ודינה לארוחת צהריים משותפת. על זה לא מוותרים גם אם הבעל, עמי, מגיע לארוחה. אז לעמי מגישים ארוחת צהריים בפינת האוכל, ורותי ודינה זוללות במטבח חומוס, טחינה, ביצה, פיתה וסלט.

אצל אמא של רותי שלט הנוסח המזרח־אירופאי, שגורס בישול ממושך על אש קטנה, ואיטריות ושקדי מרק מתוצרת בית. רותי זוכרת, שבכל יום חמישי היו האיטריות של אמא שלה פרושות על סדין לבן על המיטה. כשיצאו האיטריות המוכנות לשוק, אמרה האם: „שאני אקנה איטריות? חס וחלילה!". גם לרותי היו קטעים כאלה, והיא נהגה להכין לילדיה (כשהיו קטנים) גבינה ביתית בשביל תערובת הפירות.

היום, משוחררת מהשפעות ומהתניות ילדות, גיבשה לה מטבח מעורב, שמושפע גם מבישול מורחי ומהמטבח הסיני. בחורף היא מכינה חמין, כל שבת. בקיץ היא מכינה דגים, סלטים ובצקים ממולאים במליות שונות, ומגישה אותם עם חמיצה קרה או עם מרק יוגורט קר. אבל משוחררת־אר־לא, על מדף החלון במטבח שלה מתגוססת תמיד שורת צנצנות של מחמצים מתוצרת בית.

כרעיון לאירוח, מעדני הבצק הממולאים שלה ראויים לאימוץ:

## חצילים בבצק עלים

**המצרכים:** חבילה בצק עלים; 3 חצילים; 250 גרם גבינה בולגרית מלוחה; קורט פלפל שחור; חלמון ביצה; שומשום לזרייה.

מחלקים את בצק העלים לשלושה חלקים, ומרדדים כל חלק למלבן דקיק.

מרפדים את הכיריים בנייר אלומיניום, וקולים את החצילים בקליפתם מעל האש, עד שיתרככו לגמרי והקליפה תיחרך. מצננים את החצילים תחת זרם מים קרים. קולפים ומועכים למחית.

מוסיפים לחצילים את הגבינה והפלפל השחור. מערבבים היטב. מורחים על עלי הבצק את המלית, מקפלים וסוגרים.

מניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, כשהפתח למטה. מברישים בחלמון, וזורים שומשום. אופים כ־25 דקות בחום בינוני.

## כרוכיות תפודים

**המצרכים:** חבילה בצק עלים; ק"ג תפוחי־אדמה; 5 בצלים ירוקים; קורט פלפל שחור; קורט מלח; ביצה קשה; חלמון ביצה; שומשום לזריה.

מחלקים את בצק העלים לשלושה חלקים, ומרדדים כל חלק למלבן דקיק.

מבשלים את התפודים במי־מלח עד שיתרככו, קולפים ומכינים מחית.

קוצצים את הבצלים ומסלקים את החלק הלבן. מערבבים את מחית התפודים עם הבצלים, הפלפל, המלח והביצה הקשה המגוררת.

מורחים את המלית על עלי הבצק, מקפלים וסוגרים. מניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, כשהפתח למטה. מברישים בחלמון, וזורים שומשום. אופים כ־25 דקות בחום בינוני.

## קניש במלית אמפנדס

**המצרכים:** חבילה בצק עלים; 3 כפות שמן; 500 גרם בשר טחון; 2 ביצים קשות; בצל גדול; ½ כוס זיתים שחורים מגולענים; פלפל; מלח; קורט סוכר; חלמון ביצה.

מחלקים את בצק העלים לשלושה חלקים, ומרדדים כל חלק למלבן דקיק.

מטגנים בשמן את הבצל הקצוץ והבשר, עד שישחימו. מסירים מהאש. קוצצים בסכים את הביצים הקשות והזיתים, ומוסיפים לתערובת הבשר. מתבלים ומערבבים היטב.

מורחים את המלית על עלי הבצק, מקפלים וסוגרים.

מניחים בתבני אפייה מרופדת בנייר אפייה, ומברישים בחלמון. אופים כ־25 דקות, בחום בינוני.

הערה: אפשר לקנות עלים מוכנים של אמפנדס, ולמלא במלית הבשר. במקום לאפות, מטגנים אותם בשמן עמוק.

# ניוקי מסולת

<u>*שולה מוזס*</u>

הניוקי הוא מאכל כלל־איטלקי, אך בכל איזור מכינים אותו קצת אחרת. יש שמשתמשים במחית תפוחי־אדמה, יש המשתמשים בתרד, אחרים – בקמח סולת.

הניוקי הן כופתאות קטנות, בעלות צורה כדורית או מוארכת, מבושלות במים רותחים, ואפויות בתוספת גבינות או רטבים שונים. מרקמן חלק, נימוח וקליל. מעניין לצפות בנשים איטלקיות בשעת הכנת ניוקי – אצבעותיהן המיומנות מתרוצצות בזריזות, וערימת הניוקי גדלה במהירות מדהימה.

ניוקי הסולת אופייני יותר לאיזור הקרוב לרומא. ההכנה קלה: מבשלים דייסת סולת מועשרת בגבינות ובביצים, מורחים אותה בשכבה דקה על משטח רחב, ולאחר שהצטננה קורצים ממנה עיגולים. את עיגולי הסולת אופים בתוספת חמאה וגבינה מגוררת. מכינים הכל מראש ואופים ברגע האחרון.

המצרכים: ¾ ליטר חלב; כפית מלח; אגוז מוסקט מגורר או טחון טרי; פלפל שחור טחון טרי; 250 גרם סולת; 2 ביצים; 150 גרם קשקבל מגורר; 50 גרם חמאה.

בסיר קטן מערבבים את החלב עם המלח, אגוז המוסקט והפלפל השחור. מביאים לרתיחה מעל להבה נמוכה. מוסיפים את הסולת בזרם דק, תוך ערבוב. ממשיכים לבשל מעל להבה נמוכה קטנה ולערבב בכף עץ הדייסה מוכנה כשכף העץ מצליחה לעמוד בדייסה ללא תמיכה. מסירים מהאש.

טורפים קלות את הביצים, ומערבבים עם 100 גרם קשקבל מגורר. מוסיפים לדייסת הסולת ומערבבים היטב.

בוחרים תבנית גדולה ושטוחה ומשמנים אותה היטב בחמאה. מעבירים את דייסת הסולת החמה לתבנית. משטחים במרית רטובה (מרטיבים את המרית מדי פעם, כדי שהדייסה לא תידבק אליה), עד שכל התבנית מכוסה בשכבה דקה (כחצי סנטימטר) ואחידה של דייסה. מקררים במקרר שעה אחת לפחות.

מחממים את התנור ל־200 מעלות צ'. בוחרים תבנית שטוחה חסינת־חום, ומשמנים היטב בחמאה. בעזרת כוס קטנה או מיקד קורצים עיגולים משיכבת הדייסה הקרושה. מסדרים את העיגולים בצורה נאה בתבנית. ממיסים את שארית החמאה, ומטפטפים על הניוקי. בוזקים קשקבל מגורר ואופים במדף האמצעי כ־15 דקות. משחימים חצי דקה תחת אסכלת חמה, ומגישים מיד.

(6 מנות)

מה שפתות — *דליה ניר*

# כמעט ארוחה

לא מוכרחים לבשל 3 מנות לארוחה, אפשר להסתפק במנה אחת, שמבחינת ההרכב התזונתי היא שוות ערך לארוחה מלאה (אפשר להוסיף גם קינוח דל־קלורי). זה חוסך שעות מטבח, ומקל על עומס החום.

## חצילים עם טופו ושעועית

המצרכים: 2 חצילים בינוניים; מעט מלח; 1½ כוסות עגבניות משומרות (ללא המיץ); ½ כוס רסק עגבניות; כפית דבש; אורגנו; פלפל לבן; 180 גרם טופו (קוביות); 180 גרם שעועית מבושלת מסוננת.

רוחצים את החצילים, קולפים וחותכים לקוביות. בוזקים מלח ומשהים בצד שעה. שוטפים ומייבשים.

מערבבים בסיר עגבניות, רסק עגבניות, דבש ותבלינים. מביאים לרתיחה. מוסיפים את החצילים. מכסים ומבשלים עד שהחצילים יתרככו (כ־20 דקות).

מוסיפים את הטופו והשעועית לסיר, ומבשלים 5–10 דקות נוספות.

*(2 מנות. 276 קלוריות למנה)*

## סלט סטייק נוסח המזרח

המצרכים: 180 גרם סטייק, צלוי באסכלה; 2 כוסות פרחי ברוקולי מאודים; עגבניה גדולה; ½ כוס בצל ירוק; 2 כפיות שמן תירס; 2 כפיות רוטב סויה; 2 כפיות מים; קורט זנגביל טחון.

חותכים את הבשר לרצועות, ושמים בקערה. חותכים את הברוקולי, העגבניות והבצל לקוביות, ומוסיפים לקערה.

מערבבים את השמן עם רוטב הסויה, המים והזנגביל בכלי קטן, ויוצקים על החומרים שבקערה. מערבבים, מכסים ביריעת פלסטיק, ושומרים במקרר עד שיתקרר. לפני ההגשה מערבבים קלות.

(2 מנות. 277 קלוריות למנה)

## מאפה ברוקולי

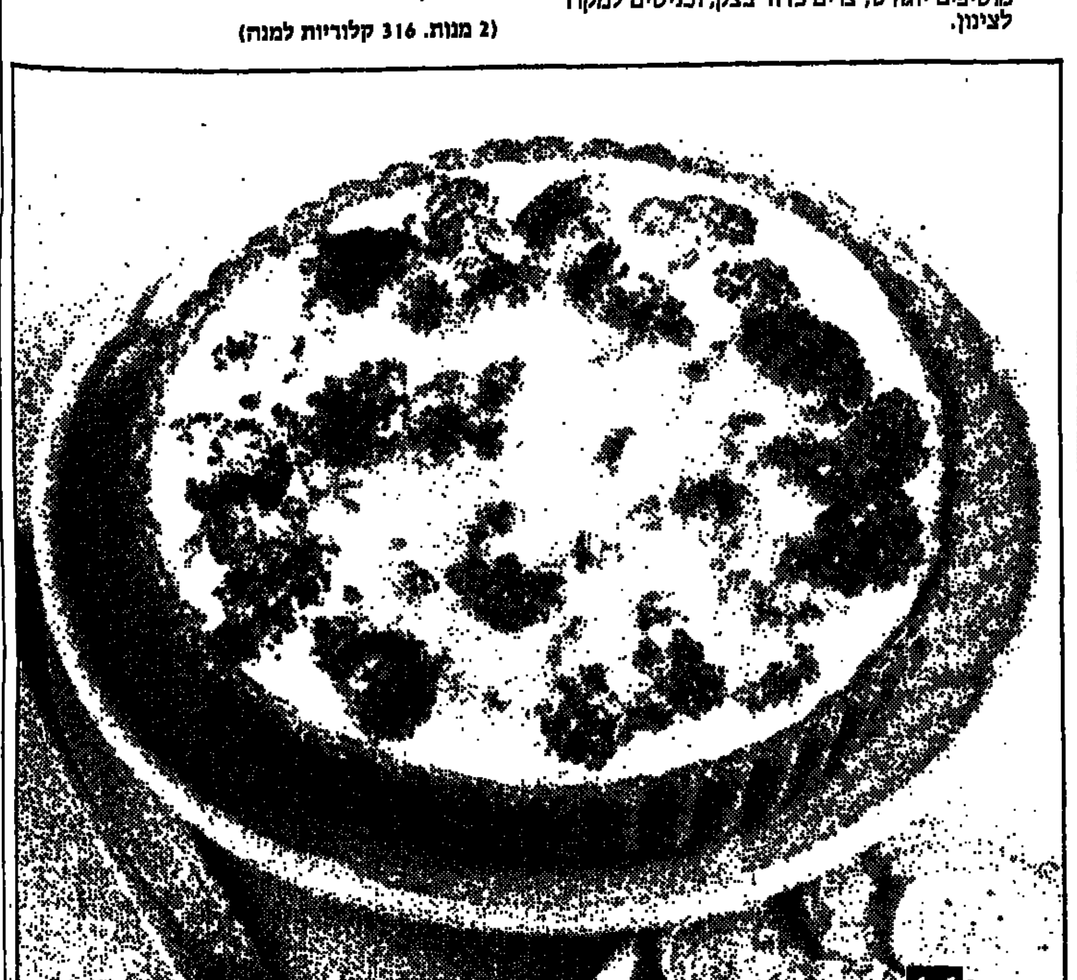
המצרכים: 3 כפות קמח; מלח, 2 כפיות מרגרינה; כף יוגורט; ¾ כוס ברוקולי מבושל; כף בצל ירוק קצוץ; 90 גרם גבינה צהובה מגוררת; ביצה; ¼ כוס חלב דל־שומן.

מערבבים בקערה קמח ומלח בעזרת 2 מזלגות. מוסיפים מרגרינה ומעבדים אותה לתוך הקמח בעזרת המזלגות עד שתתקבל תערובת פירורית. מוסיפים יוגורט, צרים כדור בצק, וכניסים למקרר לצינון.

מרדדים את הבצק לעיגול בין שני דפי נייר אפיה, ומרפדים בעלה תבנית פאי קטנה.

קוצצים את הברוקולי לחתיכות קטנות, ושמים בקערה. מוסיפים בצל ירוק, תבלינים, ביצה מוקצפת, חלב וחצי מכמות הגבינה. יוצקים לתבנית הפאי, וזורים את שארית הגבינה. אופים בחום בינוני כ־30 דקות.

(2 מנות. 316 קלוריות למנה)





# אמנות־על

במה לכסות את הכתפיים עכשיו, כשהקייץ עוד צעיר? ● המלה האחרונה – עליוניות, רצוי מצויירות ביד, רצוי עוד יותר – בידי אמנים ● מהבלייזר השמרני ועד לעליונית הסגנונית, מהקלאסי־מאופק ועד לחגיגה של צבע

**■ נורית בת־יער**

עדיין קריר בארץ במקומות שונים, ולא רק בירושלים, או בזכרון־יעקב. לפעמים, כשהקיץ עוד צעיר, הצינה פולשת בלילה גם לתל־אביב. חיכוך חם לא תמיד פותר את הבעייה. צריך לכסות את הכתפיים בעוד משהו.

אפשר ללכת על משהו קלאסי וקל, ואפשר ללכת על משהו־משהו. לקטגוריה הראשונה נכנסים הבלייזרים מהסוג שמציעים ב„לידי בגיר", „ג'ייד", „ראש אינדיאני", ובמפעלים אחרים. במשהו־משהו אנו מתכוונים לעליוניות אמנותיות שתיכננו מעצבות שהגיעו לאופנה מעולם האמנות.

אהובה שרמן, ציירת, ביצעה העונה גיחה חד־פעמית לכיוון האופנה. מיישמת את הידע הציורי ואת החוש המיוחד שלה לשילובי צבעים בעליוניות מסאטן, מג'ינס מכובס באבנים, ומאריגים אחרים.

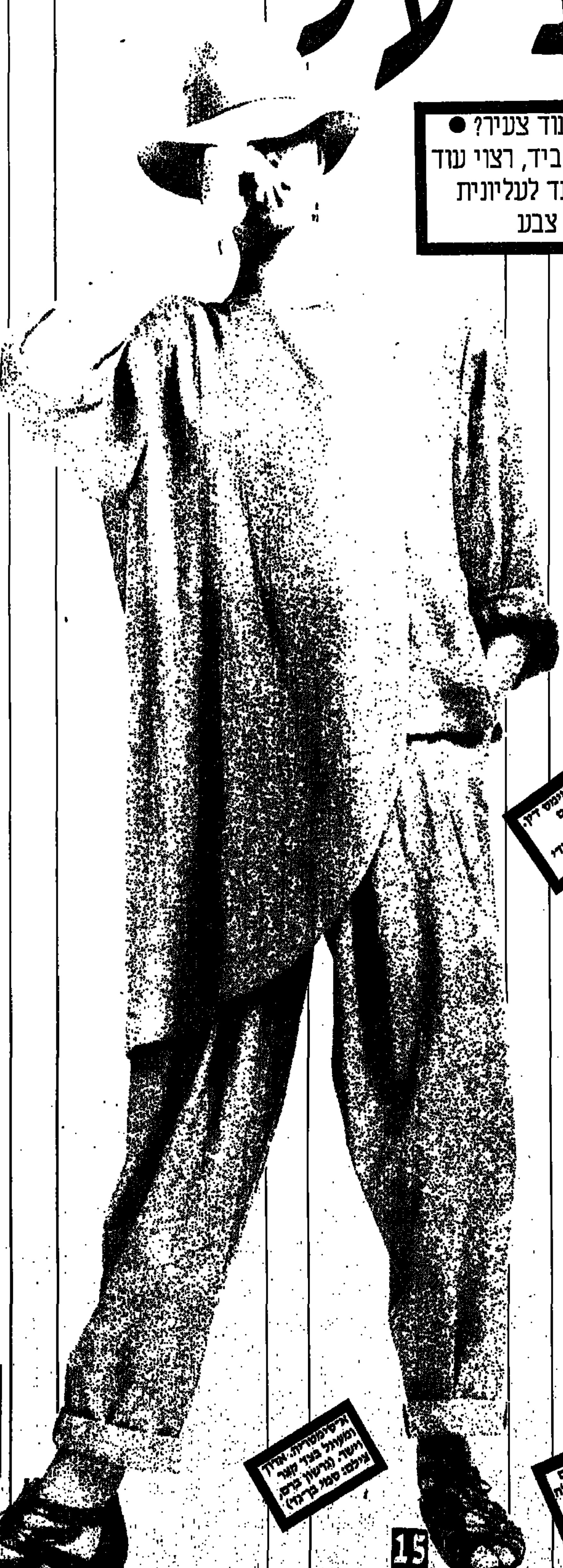
במקום בצווארון, מציידת אהובה אותן באפליקציות ססגוניות המזכירות לשונות אש, הרחוקות כמזרח ממערב מהאפליקציות העייפות שנראו בחורף על סוודרים. שרמן הציגה את יצירות האמנות הלבישה שלה בגלריה עמליה ארבל בהרצליה. מאוחר יותר שיכנה אותן ב„עלי תאנה" בתל־אביב.

ציור־ייר מדליקים, בסגנונות מופשטים שונים, מעטרים סוג אחר של עליוניות אמנותיות. כתמי צבע בשילובים מצהילים שלא עושים חשבון לאף אחד – הם הקטע של מיכל שמיר ודניאלה קודיש מ„אפריל". צבעוניות מאופקת ודו־שיח מסוג אחר, בין הרקע לבין כתמי הצבע, מסכים את העליוניות של סמדר גופן מ„ארטישוק" לאמנות־לבישה.

ממד אמנותי סוחף אחר, המשרר עוצמה, מגיע מעליונית גלי הצבע והפלסטיק השקוף של יעל פלג, שוויתרה על „בצלאל" לטובת „שנקר".

בין־שני הקטבים, זה של הבלייזר הקלאסי־רגוע לזה של עליונית אמנותית ססגונית – משתרע כר נרחב של רעיונות נוספים. דגמים תעשייתיים, שקטים, המאופיינים במגע ייחודי מרומז. דוגמאות: עליונית א־סימטרית קצרה וישרה בצד אחד, וארוכה ומעוגלת במישנהו (גרשון ברס); שוליים מודרדים בעליונית ארוכה קלוחת (רזיאלה גרשון), ומיקטורן „פפלום" מחטב כבר אמרנו זה גם יגן על הכתפיים, גם יעשה סיפור מהמותניים.

**בתמונת השער:**
בתצלום השער: מישחק של גלי צבע ושקיפות מפלסטיק (יעל פלג; (צילום: מנחם עוז)



אסימטריה. ארוך ומעוגל בצד קצר וישר. (גרשון ברס, צילום: סמג בר־נדר)

הג'ינס של ג'ונמס דין בגילגול הזה עם מימחטות תחורה („לוויס", צילום: אורי סלמנוביץ')

ארוך. עם שוליים מחוודדים. (רזיאלה גרשון, צילום: סמג בר־נדר)

פרטים והרשמה במרכזי המכירות
**תל־אביב** רח' אבן גבירול 51, טל. (03)219211
**ירושלים** רח' בן יהודה 4, טל. (02)242286
**חיפה** רח' אחד העם 7, טל. (04)664241


# דניאל סו: קולאז'


תצלומים: רזי
■ **אביטל ניצן**


**כשדניאל סו מלוכסן העיניים עבד כאדריכל בערד, לא הבינו במכולת איך זה שסיני מדבר עברית עם המוכר, וגרמנית עם בתו בת השלוש ● סיפור חיים מרתק, שתחילתו בכפר סיני קטן, בשנות ה־20 ● בפרק הראשון קרא לגיבור אויוהיי. השם דניאל בא לעולם בארץ**

דניאל־סו אויוהיי: יהודי ממוצא סיני, שלא יודע מלה בסינית

השורשים שלו נעוצים אי שם בצפון־מזרח סין, בכפר קטן, צ'אקיאן. החבר הטוב ביותר של אביו היה בנו של השליט דאו, צ'יאנג־קאי־שק. אבל הוא, דניאל סו, 52 – שדם יהודי־דוסי מעורב בסיני זורם בעורקיו, ושתווי פניו השטוחים, עיניו המלוכסנות משהו וצבע עורו השחום־צהבהב מעידים על מוצאו – לא ביקר מעולם בסין. יתירה מזאת, הוא אפילו לא יודע מלה אחת בסינית.

היכרתי אותו בגלריה לאמנות של הצלם לשעבר, גיורא שלמי, שם הציג תערוכת קולאז'ים שלו. דניאל, הנקרא גם דימיטרי אויוהיי, הגיע יום אחד לגלריה בעיקבות מכרה. היא באה למסגר מתנה שנתן לה, אחד מהקולאז'ים הרבים שמילאו בשנים האחרונות את מגירתו. שלמי, שראה את העבודה העדינה, את מעברי הצבע הרכים בצד הביטוי האקספרסיבי, התלהב וביקש להכיר את האמן.

דניאל סו, איש צנוע ושקט, ממעט לדבר ולא מתרגז. „זה מהגנים הסיניים", הוא אומר. הוא נמצא בארץ כבר שנים רבות. נוכחותו עוררה תמיד סקרנות, אבל הוא מעולם לא התראיין. כשעבד לפני שנים בערד כאדריכל, היווה אטרקציה בשכונה. במכולת נעצו מבטים ולא הבינו איך זה שסיני מדבר עברית עם המוכר, וגרמנית עם בתו בת השלוש שנראית אומנם סינית, אבל יש לה עיניים בהירות.

סיפור השושלת שלו החל מהביוון הסיני ב־1920. המצב הכלכלי בסין היה קשה, וגרמניה שאחרי מלחמת העולם הראשונה הפכה יעד הגירה נוח. שלושה אחים לבית סו החליטו לנסות את מזלם מעבר לשרשרת האורות. פא־סין, אז בן 19, החל עוסק שם במסחר. יבוא ויצוא אומנות סיניים. המסלול שלו כלל את לייפציג, וינה, ברלין וקלן, מסלול שדניאל עתיד לעבור ברכבות יותר מפעם אחת, גם תחת אש המרגמות והתותחים.

ארבעים שנה קודם שהגיע אביו של דניאל לגרמניה, ב־1880, ברחה משפחה יהודית מרוסיה לכיוון ארצות־הברית. כולם, פרט לאחד שנתקע בגלל איזו מגיפה, הגיעו למחוז חפצם. האחד, שנשאר בגרמניה, הפך לסבא היהודי של דניאל, וכמו רבים, סיים את חייו בטרזיינשטט.

הנישואים בין הצעירה היהודיה לסוחר מסין התקבלו במשפחה היהודית שומרת המסורת בהסתייגות. לא כך בין הסינים. מסתבר, שהיו באותה תקופה עוד מיקרי נישואין בין יהודיות לבין סינים, וגם בינן לבין גרמנים. המשפחה בסין, שהאב שמר איתה קשר מכתבים, התרגשה כנראה פחות מקשר הנישואין.

לילד שנולד נתנו שני שמות, אחד רוסי, דימטרי ואחר סיני, אויוהיי. הכניסו אותו בבריתו של אברהם אבינו, אבל בתעודות בסעיף הדת הקפידו לרשום בודהיסט. בדיעבד, הרעיון התגלה כמוצלח.

ב־1942, בווינה, נעצר האב על־ידי הגסטפו. „לא ידענו למה. אולי סיבות פוליטיות. הייתי בן שבע. אמא באה לבקר אצלו, ולמחרת הוא מת. הגירסה הרשמית היתה, שחלה במעצר ונפטר. אמא היתה מוגנת. בזכות נישואיה הפכה לאזרחית סינית, בעלת דרכון סיני. בכל זאת החליטה להוריד פרופיל. נסענו לעיירה קטנה ליד לייפציג, לאבא היה שם מחסן סחורות. חברים של ההורים, גרמנים, עזרו לנו, למרות שידעו שאמא יהודיה. אני לא הלכתי כל אותה תקופה, עד גיל 11, לבית הספר. אמא פחדה שבעת הרישום והבדיקות הרפואיות יגלו את יהדותי. היא לימדה אותי לקרוא ולכתוב גרמנית. וגם חשבון.

„עד לאותה תקופה היא נזהרה מלהעביר לי מידע על היהדות, אבל אחרי שאבא מת התחילה לספר. ציונים לא היו במשפחה מלבד את אחד שלה, וילי שפרכר, נגן בתזמורת הפילהרמונית, שעלה לארץ עוד ב־'33. השאר, כמעט כולם הושמדו.

„אמא ניסתה להמשיך בעסקי המסחר. נסענו הרבה במסלול של אבא, אבל הדברים לא הסתדרו. הסחורה נעלמה, נגנבה. הכל ירד לטימיון. אחרי המלחמה נסענו לקלן. עיר הולדתי והולדת אמי. שתי אחיותיה, ממשפחה של תשעה ילדים, שרדו. אחת היתה נשואה לגרמני, שסרב להתגרש ועמד לצידה, לשנייה היה חבר גרמני".

דניאל מספר את הדברים בריחוק. לא מספר על השיחות שהיו, אם היו בבית הדורות. ממשיך לספר על חגיגת בר־המצווה שלו בקלן ועל המלחמה שעוררה בו ובאמו רגשות יהודיים, שהביאו אותם בסופו של דבר ב־1949 לישראל.

האם הגיעה לתל־אביב לאחיה, ואויוהיי שהפך לדניאל נשלח ללמוד עברית בדגניה א'. „היינו 21 ילדים מ־11 מדינות. גם אחרי שלמדנו עברית לא למדנו עם ילדי הקיבוץ. למעשה, עד שהתגייסתי לא היה לי כל קשר חברתי עם ילדי הקיבוץ. זה מאוד הרה לי".

בצבא היה ב„גבעתי", ובמילואים ראשונים יצא למיבצע קדש. עזה, חאן יוניס. היום, אגב, מפטרל בנו החייל כרמל בעזה. עם השיחרור השלים דניאל את בחינות הבגרות, ועבר כטרקטוריסט וכפועל שחור. הוא נשא לאשה את תמר, צעירה ממוצא יקי, וביקש ללמוד בטכניון ארכיטקטורה.

כשנידחה יצא לקלן. סטודנט ישראלי ראשון במקום. כבן העיר, זכה לדיור חינם ועזרה בפחמים לחימום. בקלן, במסגרת הלימודים לקח קורסים בציור ובפיסול. הרגיש משיכה אבל חשש. מדי פעם צייר, אבל לא הרגיש שזה המדיום שלו להתבטאות.

כשחזר לארץ, תיכנן בתים בערד ובסביבתה. במיתון אחרי מלחמת יום־כיפור נסע לאפריקה. עכשיו הוא כבר 12 שנים בארץ. קשור בפרוייקטים רבים. גר בגבעתיים, אב לשלושה. שרון, 22, שנולדה בגרמניה היא „יפהפייה, נמצאת באיסלנר". כרמל, 18, חייל, „נראה אשכנזי לגמרי", ואופיר, 13, שנולד באפריקה, „נראה סיני. משהו מיוחד".

לעיסוק בקולאז'ים, תחביב המעסיק אותו ברוב שעות הפנאי, הגיע במקרה לפני שלוש שנים.

התחיל, ומצא סיגנון משלו – הרבקת קטעי דפים של ז'ורנלים ציבעונים, זה לזה, ללא קרטון ביצוע.

מכל הירחונים והשבועונים הרואים אור בארץ ומגיעים מחו"ל, הוא מצא כמתאימים דווקא את ה„שטרן", ה„בונטה" וה„קוויק" הגרמנים. למי שמחפש סמליות, הוא יאמר שאין. „נייר הכרומו בעיתונים בעלי צבע בארץ הוא עבה מדי. בעתונים הגרמניים שכבות הצבע מתפזרות בחלקן ומשתלבות אחת בשנייה, כמו צבעי מים. וחוץ מזה, אמא קוראת את העיתונים האלה ואני לא צריך לקנות במיוחד".

התמונות על הקיר בגלריה של שלמי, קטנות. „בגלל סוג החומר, קשה ליצור עבודות גדולות". רובן בסיגנון סוריאליסטי או קוביסטי. גם הפורטרטים ודמויות הליצנים מקבלים כאן בגלל סוג החומר, איזו הבעה לא מציאותית, סוריאליסטית. עושר צבעוני עם העדפה בחלק מהעבודות של אדום, חום והרבה גוונים של כחול.

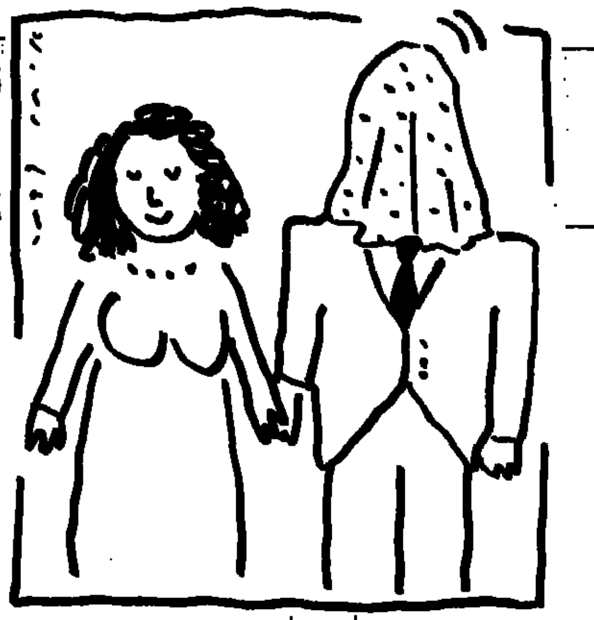
דניאל מגדיר עצמו כמצייר בנייר. לא פעם, בדרך לנושא מסוים, הוא פוגש גירויים צבעוניים שמוליכים אותו למחוזות אחרים ומותירים אותו סחוט, בתום מיספר שעות עבודה, בהן ישב והדביק, בהתרגשות לא מוכרת לו.

זה מתחיל בריפרוף ובקריעה. לא גזירה. „כל תמונה שמעניינת אותי מבחינת הצבע או הטקסטורה המצולמת, אני קורע ושומר. לא ממיין לצבעים". אחר־כך באים דיפרופים חוזרים וחיפוש אחרי האתר ועוד אחד שיתאימו ביניהם לגבולות המסגרת שנקבעה. הבחירה אינטואיטיבית. ואחריה ההדבקה המהירה, שבסופה מתקבלת עבודה, מדהימה בדקיקותה.

דניאל סו. יהודי ממוצא סיני, שלא יודע מלה בסינית, חי, עובד ויוצר בארץ. השאלה על נסיעה לסין, לחיפוש שושלת בני סו, בלתי נמנעת. דניאל לא ממש נלהב. „סו בסין יש כמו כהן ולוי בארץ. צריך זמן וכסף. אולי פעם אסע. כן, זה מסקרן. אבל עכשיו אני כאן. ויש תערוכה".

עבודות הקולאז' של דניאל: ציורים בנייר

## דניאלה יקרה



# איך הוא נראה

אני בת 18 ויש לי חבר. הוא נחמד ובעל אופי טוב, אבל המראה שלו לא נראה לי, ובחברה אני אפילו די מתביישת בו. ניסיתי להיפרד ממנו, אבל חזרתי אליו. האם אני אוהבת אותו או לא?

הירושלמית

*לא. את לא אוהבת אותו. אילו היית אוהבת אותו, לא היית רואה שהוא לא יפה, או שזה לא היה חשוב לך לגמרי. זה כל מה שרצית ממני, נכון?*

## מרכלים עלי

בעיר בה אני גרה מרכלים עלי, וממציאים עלי דברים גועליים שהם לא אמת. אני מאוד נפגעת מהדיבורים האלה. מה עלי לעשות?

ת.א

*הכי נכון הוא להתעלם ולצפצף. אבל אני יודעת שלא כולם יכולים לעשות את זה, ולכן יש לך שתי ברירות (לפחות): להיפגש עם האנשים שמדברים נגדך, ולבקש מהם הסבר, ובאותו זמן להוכיח להם שהדברים שהם מספרים עליך אינם אמת. אפשרות שניה היא לעשות מה שהם עושים. להמציא עליהם דברים מגוחכים, ולהפיץ אותם בעיר.*

## יש סיכוי

אני בן 19. בחור בסדר. אבל לא חכם גדול, לא חתיך משגע, לא עשיר, ולא משכיל באופן מיוחד. האם יש לי סיכוי להצליח בחיים?

בן 19

*כן, דווקא יש לך סיכוי להצליח בחיים. יוצאי הדופן מצליחים. אני מכירה הרבה מאוד אנשים שהם לא עשירים ולא חתיכים במיוחד ולא משכילים מי יודע מה, אבל הם לא יודעים את זה על עצמם, וכמובן לא מכנים להודות בזה. לכן אתה מיוחד ויש לך סיכוי להצליח.*

## סיינטולוגיה או לא

אני בת 22, עובדת כטכנאית. החבר שלי עוסק בסיינטולוגיה. בני משפחתי מודאגים מכך, ואומרים לי שזאת כת מסוכנת. חשוב לי לדעת מה דעתך על סיינטולוגיה.

שואלת

*אין לי דיעה ברורה על סיינטולוגיה כי מעולם לא השתתפתי בהרצאות שלהם וגם החומר שקראתי עליהם לא השאיר עלי רושם מיוחד. מצד שני, אני מכירה כמה אנשים שהיו שייכים בעבר לעסק הזה, ואף אחד מהם לא נראה לי מטופל. אני מקווה שבגילך יש לך דיעה על החבר שלך, ואם היא טובה, תצליחו בוודאי לשכנע את הוריך. אבל אם את בעצמך לא בטוחה, אולי תהני.*

## מה פירוש

האם ידוע לך פשר המלה אסטלגיה ואם כן, באיזה שפה זה ומה המובן.

יצחק קידר

*לא. אינני יודעת את פשר המלה, וגם האנשים ששאלתי לא ידעו. אולי מישהו מהקוראים ידע. ואם לא, אז לפחות תכתוב לי באיזה הקשר קראת את המלה, ואולי נצליח למענת.*

## חבר דמיוני

הבן שלנו (3) המציא לעצמו חבר וכל המשפחה צריכה לשתף פעולה. הולכים עם יוסי (הדמיוני) לקניות, קונים לו מתנות, מתייעצים איתו, משכיבים אותו לישון, שומרים עליו בבריכה שלא יטבע. אני לא מודאגת מעצם ההמצאה, אבל היוסי הדמיוני פשוט מפריע לחיים בבית.

האם

*גם לבני הצעיר היה חבר כזה במשך שנתיים, קראו לו פונם, והוא היה חבר שווה זכויות בבית. אותנו דווקא העניין מאוד הצחיק, ואפילו הצטערנו קצת שפונם נעלם לו יום אחד ולא חזר. אני מבטיחה לך שגם היוסי שלכם יעלם יום אחד. בינתיים אתם יכולים להשתמש בו, כמו למשל, להגיד לילד „יוסי אמר שהוא לא ייכנס לחדר שלך אם לא תסדר אותו", או, „יוסי מבקש לעשות איתך אמבטיה היום".*

## עוד בתולה

קראתי על הבחורה בת ה־39 שהיא בתולה, וקראתי גם שהצעת לה ללכת ולשבת במוזיאון כמוצג. דעי לך, שהיא לא הבתולה היחידה בארץ. גם אני כזאת. האם יש לך איזה עצה גם בשבילי?

פ. מהמרכז

*בהחלט כן. תתקשרי עם הבתולה הקודמת, ותוכלו לעבוד במשמרות במוזיאון. כל אחת חצי משרה.*

## נפרדנו כך

יצאתי עם גבר במשך שנתיים, ואחר כך ניפרדנו. הוא מצלצל אלי מדי פעם, אבל מסרב להשאיר לי את כתובתו, או את מספר הטלפון שלו וגם מסרב להיפגש איתי. בפעם האחרונה, הוא סיפר לי שהוא עומד להתחתן. מה לעשות כדי להחזיר אותו אלי, כי אני אוהבת אותו?

העצובה

*לפי דעתי, זה אבוד. אולי לא נעים להודות בזה אבל הבחור פשוט לא רוצה אותך. בפעם הבאה שהוא יתקשר בקשי ממנו להניח לך. אני יודעת שזה קשה, אבל במיקרה שלך זה נראה לי הכרחי. הגברים הם כמו אוטובוס. תמיד יבוא עוד אחד. כחיי.*

## נ.ב

מ. מנהריה כתבה לי מכתב ארוך, בין 2 עמודים צפופים, ובו פירטה את מערכת יחסיה עם גבר אנגלי מבוגר ממנה ב־20 שנה, ועל הטענות שלו לגבי הנימוסים שלה. כל זה בליווי הרבה דוגמאות. אינני יכולה להעתיק את המכתב הארוך, אבל אני רוצה לענות לה. אגב, מ. שלחה בדיוק את אותו מכתב לגברת חנה בבלי, וביקשה גם ממנה תשובה.

*מ. יקרה, אני לא יודעת מה ענתה לך הגברת בבלי, אבל אני בטוחה שהמכתב שלה היה מאוד עדין ומנומס. אבל אם את רוצה לדעת מה דעתי, אז פשוט תעיפי את החולירע הזקן והקמצן הזה לכל הרוחות, ואל תתני לו לחנך אותך, ולנצל אותך. אני מבינה ממכתבך, שבמילא יש לו טענות כלפי הישראליות, אז תני לו עוד סיבה אחת. היית מאמינה שתקבלי שתי תשובות כל־כך שונות?*

## אנחנו הכתובת

הזמנים המודרניים עושים את שלהם. הרבה התלבטויות של מה ואיך לעשות ולנהוג. זו, לכן, פינה מיוחדת לשאלות קוראים שאין להם את מי לשאול. אנחנו לא מתיימרים להחליף אנשי מקצוע, אבל אם פתאום צצה בעייה מטרידה, בכל תחום שהוא, ואין לכם בפני מי לשפוך את הלב – אנחנו הכתובת. כיתבו בקיצור נמרץ לדניאלה היקרה, והיא תעשה כמיטב יכולתה לעזור לכם.

על המעטפה נא לציין:
דניאלה היקרה,
מערכת „זמנים מודרניים"
ידיעות אחרונות
דרך פתח תקוה 138
תל־אביב, 61000



## הפוך על הפוך

עמית רייכר

# ימי האוטו

אם יש את נפשכם לדעת את מהותו של האינסוף, פיתחו, ילדי, את מכסה מכוניתכם, ותנו עוד מבט. לכאורה, מה רואים? משטח מרובע, לא גדול במיוחד, כמה חוטים, כמה אלמנטים לא מזוהים, וזהו.

איזה זהו. הדבר החשוב ביותר הוא הסמוי מן העין, אמר הנסיך הקטן וצדק. הייתי פותחת מוסך על שמו.

גמרת עם הברקסים, חלך הקלאץ'. גמרת קלאץ', קרה המנוע. היה מנוע, הלכה הבטריה. שלא לדבר על הסטארטר, חשפקולינג גומלך, פלגים, פלטינות ועוד ועוד ועוד. אף פעם לא נגמר, אינסוף מכונית.

אחרי שאתה ממשכן את הבית, ומוכר את האוטו, אתה מוצא את התקציב לטפל בו.

נשמה האוטו הזה. יודע בדיוק מתי הוא נחוץ, כדי לחרב מסיבות. בדרך כלל בבוקר, באחד מהימים האלה בהם אתה קם ריחני, רענן ואופרטיבי. לפניך עשר משימות ושלושים סידורים. אתה בא להדליק את האוטו ואין אוטו. כלומר יש, אבל אילם. לא מוציא מלה. הגה. צליל. כלום. אוטו מופנם. מחובר ישיר לתת־מודע המתעב, כידוע, סידורים מכל סוג.

אז אתה מדליק ולא נדלק. בפרצוף קלימרו מעונן אתה מחפש משית מקומי. משית לא בא וגם לא. מטלפן. זה אתה שמטלפן לטקסי.

אחר־כך בא המוסכניק, הוא חעילוי. זה הבקי בתורת הנסתר. שתי נגיעות, אצבע קטנה, ופלא הפלאים גם מתניע גם נוסע.

פעם נתקעתי באמצע הרחוב, בא מלאך מקומי, פירק את מכסה הקרבורטור ואמר לי: זה לא זז, כי יש הצפה. ואנוכי בור סוד שאינו מאבד טיפה. בפעם הבאה שזה קרה, לבשתי את חשמלה הלבנה עם הפרח, התאסט המלאכים, אמרתי להם בטון הכי מקצועי, זה לא זז כי יש הצפה.

מכסה מפורק, שמלה שחור לבן. חיכיתי חיכיתי ומי לא התניע. רק אחרי שעתיים הבנתי סופית שסימפטום זחה לא בא בהכרח מאותה מחלה. ועל תחלואי הרכב חוא שאמרנו, אלי אלי שלא ייגמר לעולם.

ימי האוטו. לנשים היו צריכים להמציא משהו אחר לגמרי (כל הפמיניסטיות לשבת). ראיתם פעם אוטו של אשה (טוב, בסדר, לא של כולן, רק את חפרטי שלי). הוא מעצבן אותה, היא מתנקמת בו בתזרת, וביסודיות אופיינית. קחו את האוטו שלי, למשל, זהיר בג'ונגל של החיים, ולכן בעל נטיות טבעיות להסוואה. כשציפוי חבוץ עליו עובר את החמישה סנטימטרים, ואבא שלי מתעניין כבדרך אגב מה אני מתכוונת לשתול עליו העונה. כשהראייה שלי הופכת אט אט על־חושית, כי אי אפשר לראות כלום בדרכים המקובלות. זה הזמן שאנחנו הולכים לרחיצה.

עוד לא היתה פעם אחת, שהמנקים לא הסתכלו בתימהון מהול בכעס, למראה העצם הבלתי מזוהה המתקרב לעברם. „גנבו אותו ורק עכשיו חזר", אני נאנחת מעומק הלב, ועוטה על פני הבעה של אמא דאגנית למראה הטיפול לו זוכה ילדה האובד. במקרים אחרים: „היו סופות חול איומות כאלה", ואנחה קלה על מזג האוויר באזורינו. זה הזמן שהמנקים משתנקים מצחוק מתחת לשרוול. איכשהו, בהיגיון הלא־מפותח שלהם, הם לא מצליחים לתפוס איך סופות החול סחבו עיתונים ישנים, ספרים, צעצועים, מסרקים, מכתבים, נעליים והשד יודע, לבפנים של הפח הנוסע.



לציפי תבור יש המגע הנכון, איפה שהיא רק שמה יד ● קודם היתה דוגמנית. כשהחליטה להיות אמא ועקרת בית, עיצבה דירה שיגעון וטיפחה ילדים לתיפארת ● בגילגול השלישי הפכה לאשת עסקים מקצועית ● עכשיו היא קניינית בכירה של תכשיטים מלאכותיים, רצה על־פני הגלובוס ● הסוד שלה: הופעה פגזית ועבודה, עבודה, עבודה

# גילגול שלישי

■ אודטה דנין

„אלכסיס" קוראים לה כל החברים, בגלל הופעתה הפגזית. ציפי תבור, אשה בת 41 עם אלף פנים. יש ציפי של הטרנינג בלי האיפור, הנראית כבת עשרה. וזו של הג'ינס והמגפיים, שמוציאה שריקות התפעלות מחבריו של בנה החייל. וזו של הבית, בחלוק משי מפואר, כוס יין לבן ביד על־ספת „התעלפות" עתיקה, מקשיבה עם בעלה, עיתונאי, סופר ותסריטאי מצליח, לתקליט מועדף. ויש הגברת־נמרה של העבודה והערב, הנראית כמו יצאה מה„ווג". הדורה, יפהפיה, כובע רשת מצעף חצי פנים, אלגנטית, מדהימה.

ציפי תבור, אשת עסקים מצליחה. המרץ והאנרגיה שלה מספיקים לעשר אחרות. פרפקציוניסטית, דייקנית, ממוקדת, לוקחת על עצמה ומבצעת פרוייקטים, שמשאירים את הצופים עם פה פעור. לפני שכולם נוהים להבין מה קורה פה ומאיפה תיקפים את הסיפור, היא כבר אחרי. בחצי חיוך ממזרי מסננת: זהו זה. גמרנו. מה עכשיו?

היא מנהלת שלוש חברות, שהן חלק מקומפלקס קוסמטי גדול. לוח הטיסות העיסקיות שלה צפוף, והשורה התחתונה, זו הדופקת ומצלצלת בקופה, מראה שהגברת כנראה עושה שם משהו נכון מאוד.

אבל לא תמיד היו הדברים כך. מגיל 17 היא עם בעלה, ובתוך תקופת הזמן הזו היו לה שלושה גילגולים. אחד כדוגמנית, עד לידת ילדה הראשון, השני כאם ועקרת בית משוגעת לניקיון שעיצבה למשפחה דירת חלום, והשלישי, כאשת עסקים. עם כל דבר הלכה טוטאלי, עד הסוף.

החברים שלה זוכרים לה את נסיעת הבכורה לאיטליה, יחד עם בעלה, אחרי שהילדים שלה בגרו לגן. עד אז אמא אווזה לא עזבה אותם לרגע. סידורים מסובכים נעשו עם סבתא, שהכל ידפוק כמו שצריך. וכשחזרה, כולם חיכו כמתח לחוויות, שאכן לא איחרו להגיע. „אל תשאלו! אל תשאלו" סיפרה בטלפון לחברים, כולה נפעמת, את מכת הפתיחה הכי מרגשת לדיווח, „איזה טביעות אצבעות שמצאתי על כל הארונות! וויי ולא שכבר אז לא היתה צרכנית נלהבת של תרבות. היא מכורה עד היום לאופרות, קונצרטים באלטים ותערוכות ציור. אבל סדר שיהיה בכלגן.

שנים היתה עקרת־בית מבחירה, ולא הרגישה מקריבה שום דבר. כבת להורים גרושים, שנחטפה מאחד לשני בגיל קטן, היה חשוב לה יותר מכל לגדל את ילדיה בעצמה, בקן חם ומרופד. והיא הצליחה עם שני ילדים לתיפארת. ארז בנה מחונן המשרת בצנחנים, ולילך תיכוניסטית יפה ורגישה – שניהם, גם בגיל העשרה, החברים הכי טובים של ההורים.

המשפחה אצלם היא ערך עליון. הבסיס לכל. כל פרוייקט להמראה אישית אפשרי, כי כל אחד שם נותן לשני בתורו גב מכסימלי לצמיחה.

ציפי תבור: ויש הגברת־נמרה של העבודה והערב, הנראית כמו יצאה מה„ווג"

צילמה: ציפי מנשה

כשהילדים היו בני חמש ושמונה, הרגישה שהגיעה העת לעשות קצת לעצמה. את היסודות שיצקה להם, הן שום דבר כבר לא יקח מהם. התחילה לעבוד בתור דיילת יופי ב„איור" כחצי מישרה. גילתה חוש מיסחרי, כושר אילתור מסחרר, איכפתיות ומסירות, ומהר מאוד עלו עליה. אי אפשר היה שלא להבחין. לאחר חודשים מיספר עברה להיות המדריכה הראשית.

ואז שלחו אותה בפעם הראשונה לפריז, כשבעלי החברה משקיעים בה זמן וכסף, שיקול שהתברר כמשתלם מאוד. זה לא מזל. זו עבודה קשה, מה שקרה לה. לא היה לה אז יום ולא לילה. היא חרשה את הארץ בשעות מטורפות, כשילדיה לומדים להיות עצמאיים, ובעלה מתמודד בפעם הראשונה עם הטעם המשונה הזה, איך הכורסה מהסלון, הרבר המובן מאליו הזה המצוי בבית, פתאום נוסעת באופן עצמאי. ואם זה עבר בשלום, זה היה בגלל שמותר האהבה על האגואיזם, ומותר הפירגון על ההרגלים.

תוך שנתיים הפכה מנהלת המכירות הראשית של החברה, עם משכורת גבוהה, רכב ואש"ל. לפני כ־8 שנים קיבלה על עצמה להיות גם מנהלת מכירות של חברת „ריור" בארץ, ואז נפתחו לה הדלתות. בתי האופנה הפריזאיים ניפתחו לפניה, כי קוסמטיקה ברמה כזו, היא גם אופנה. היא הפכה לקניינית של החברה, כשהיא בוחרת איזה קו מכל האפשרויות שהם מייצרים יימכר פה, באיזו כמות, וגם אחראית שזה אכן יימכר.

בעיקבות נסיעת המשפחה לשנתיים לארה"ב, לקחה שבתון ובלעה את אמריקה. היא קשרה קשרים עם אנשי אופנה אמריקנים, וכשחזרה פתחה אגף חדש לאבזרי אופנה בחברה בה היא עובדת. צעיפים, תיקים ותכשיטים אופנתיים.

ה„פרביזו" (תכשיטים מלאכותיים) הם תעשיית ענק. היקרים שבהם יכולים להגיע אפילו עד אלף דולר כשהם מבתים טובים. גם בתעשייה הזו ישנם שמות למביני עניין. הרעיון שמצליח אפילו בשכבות העשירות הוא, שהאביזרים עושים את הבגד, ואת ההרגשה הכללית. התכשיטים האלה מאפשרים שינוי, כיף, הומור, אופנה, בהשקעה כספית זולה.

אבזורים הם נושא חם, שמצריך יד על הדופק. ציפי תבור יוצאת מדי חודשיים לתערוכות במילנו, פריז, קלן וניו־יורק וקונה נכון. זה כעת ה„בייבי" הכי מוצלח שלה, בצד הענף הקוסמטי. נוסעת, בוחרת, קונה, אחראית להפצה ולמכירה, בקיצור, החתול מתעסק עם השמנת שהוא הכי אוהב. באולם תצוגות משאר משלה, בבית בלמון, כשהטלפונים לא מפסיקים לטרטר במישרדה עם בקשות לעוד ועוד סחורה, כאילו שכולם יצאו מדעתם, היא יכולה לשלב רגליים חטובות על השולחן, ולחייך בינה לבינה. הלו יפתיו תיראו איך עשית את זה שוב

# דברים שרואים מכאן ■ דברי

## פיתוי נוסח איטליה

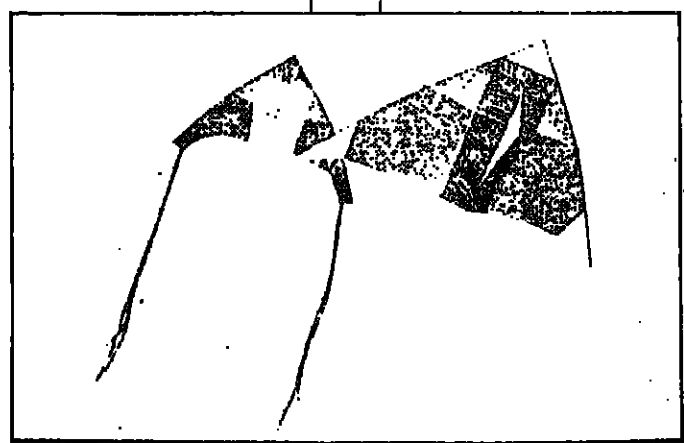
סוף השבוע הזה במילאנו מיועד למי ששכחה כיצד מפתים גבר, או פשוט רוצה לרענן את זכרונה. יומיים של קורס אינטנסיבי, 60 דולר, ויש לך את אמנות הפיתוי.

ארבע נשים חינניות פתחו באחרונה קורס לסקס אפיל, ומבטיחות להפוך כל משתתפת למפתה בפוטנציה. נראה כי עידן הפמיניזם והמירוץ אחר קריירה, השכיח מלב הנשים את הכללים הבסיסיים. לוסי לו־רוסי, 26, מרצה בקורס, מבטיחה לעורר את הנשיות הרדומה, במכון „מאג'יקה", במרכז מילאנו. לדבריה, אשה אינה נולדת עם סקס אפיל, היא רוכשת אותו עם השנים. „אמנות הפיתוי בנויה ממבטים חפוזים, תנועות גוף מרמזות וגם מהתפשטות חלקית, שמטרתה לעורר את דימיון הגברים".

לדברי המורה הצעירה, הסקס אפיל יכול לסייע רבות גם בפגישותיה העיסקיות של כל אשה. נראה שהקורס זוכה להצלחה רבה. בקורס הראשון השתתפו 15 נשים, מגיל 14 עד 50. היו שם עקרות־בית, רופאות, עורכות־דין. הן למדו כיצד להלך בצורה מגרה, כיצד להזיז חפצים ממקומם, להושיט יד, והעיקר – כיצד לאלף במבטים חטופים את הגבר אותו רוצים לצוד.

■ **יוסי באר**, *רומא*

## עפיפונים



עפיפונים, טיארות למי שזוכר את ארץ־ישראל הקטנה. לא בדיוק הצד החזק שלנו, ולא תוכי ישראלי טיפוסי. השבוע נכנסנו לעידן חדש בנושא, בעזרת חברת „מורן", עד כה מוכרת כיצרנית ילקוטים. איל שפירא, המנכ"ל, יודע לספר סיפור משפחתי. ילד רצה עפיפון, הלכו לחפש ומצאו רק מוצרים מיובאים. החליטו להכין לו עפיפון בעצמם. גילו שזה לא כל־כך פשוט. יש איזון, צריך לדעת כמה דברים על אירודינאמיקה ועוד דברים מסובכים.

התוצאה: לכל הקו קוראים „מורן ג'ט". את העפיפונים מייצרים מבד ניילון בשלושה גדלים: הגדול עם מוטת כנפיים של 2.5 מטר, ומחירו 49 ש"ח. אורך החוט 100 מטר. לדברי היצרן, הוא יכול לעלות לגובה של 80 מטר. לקטן ביותר מוטת כנפיים של מטר, מחירו 29 ש"ח, והוא מתאים לילדים מגיל 4.

■ **נורית ארד**

תצלום: דורון גלעד

אמנדה פייס: לא חיותה מסוגלת להיות נזירה

## נזירה ודוגמנית

דוגמנית ונזירה. לא מתחברז? באמנדה פייס דווקא כן. היא מגלמת בסרט „חקירה בסייגון" נזירה, המסייעת לחוקרי פרשת רצח של יצאניות בוייטנאם. בחייה הפרטיים היא דוגמנית בינלאומית מבוקשת, העובדת עם גדולי צלמי האופנה בעולם.

הקריירה שלה החלה כאשר, בתגובה למודעה בעיתון, שלחה לסוכנות דוגמניות תצלום פולרויד שלה. „עבודת הדוגמנות גרמה לי להתבגר מהר, ואיפשרה לי לחרוש את העולם", מטעימה אמנדה, „אבל לקראת סוף שנתי הרביעית כדוגמנית גלחמתי בזה. הופעתי לתצלומים ללא שמץ של איפור. רציתי שהאני הפנימי שלי ישתקף, לא מראי החיצוני".

על עבודתה במחיצת גדולי צלמי האופנה סיפרה להוליווד רפורטר: „הבריטים החביבים עלי ביותר הם טרנס דונובן – מאופק ומבריק, וקלייב ארוסמית – שהוא קצת משוגע, עם דייוויד ביילי

קשה לי מאוד לעבוד. עם לורד סנאודון עבדתי על כתבת שמונה עמודים ל'ווג' הבריטי. הוא תומך של אדם, ומאוד אינטליגנטי, אבל גם חסר ביטחון. בארה"ב נהניתי במיוחד לעבוד עם דניס פייל ומתיו רולסטון. מעוניינת לעבוד עם הרב ריטס".

„חדר קר" היה סרט הטלוויזיה הראשון שבו כיכבה כשחקנית. בן זוגה היה ג'ורג' סיגל. הבמאי היה ג'יימס דירדון, מחברו של „חיזור גורלי". המעבר מעולם הזוהר לתפקיד הנזירה בסרט המוצג עתה בארץ, „חקירה בסייגון" – היה פחות זר מהמצופה. אמנדה שחונכה כילדותה במינזר חשה הזדהות מסויימת עם נזירות. האם היתה מסוגלת להיות נזירה מדעץ למסך? „לא מתוך בחירה חופשית. אך השכנו שביכולתי להסתגל לזה. נשים רבות אינן זקוקות לבני המין השני. ירידות חשובה ממאהב".

■ **נורית בת־יער**

## נשואות בעושר

כמה שווה טבעת נישואין? מבחינת בריאות האשה, שאלה טובה. אשה מודרנית יכולה להיות נשואה, לעמוד בלחץ החיים, להתגבר על כל מצוקותיה האישיות והרגשיות, בתנאי שתבחר בעל שיש לו הרבה כסף בחשבון בנק פתוח. הכסף הוא המפתח לאושר, לבריאות הגוף והנפש ולאריכות ימים של האשה, משום שהוא מאפשר חיי רווחה ועצבים רגועים. זוהי המלצה של רשויות הבריאות הבריטיות. „בכסף קונה אושר, סיפוק, [illegible] בריאות", נאמר בסקר [illegible].

אוניברסיטת לונדון ביצעה סקר [illegible] בקרב אלפי נשים רווקות, נשואות, גרושות ואלמנות.

הנשואה [illegible] מצב [illegible] עיסוקו ואושרו [illegible] חשוב [illegible] לבריאותה של האשה הנשואה הוא הביטחון הכלכלי. החוקרים [illegible] של 5,000 נשים מגיל 18 עד 59. [illegible]

[illegible] גורמים [illegible] נשים [illegible] מעמד [illegible] הנשים [illegible] והאשה [illegible] בריאותה [illegible].

■ **דבורה נמיר**

**לאצבעות שמגישות סנפרוסט מגיע לענוד טבעת יהלום!**

סנפרוסט עושה לך קיץ קל, נוח, טעים - ועכשיו גם אלגנטי! במבצע הקיץ של סנפרוסט יוגרלו **48 טבעות יהלום - 6 טבעות בכל שבוע.** השתתפי במבצע ותוכלי גם ליהנות מארוחות סנפרוסט הנפלאות וגם לזכות בטבעת יהלום יפה ואופנתית!

**באיזו טבעת את בוחרת, גברתי?**

כן, גם זוכה - וגם בוחרת! כל מי שתזכה בטבעת תוכל לבחור לעצמה אחת מתוך מבחר דגמים אופנתיים ומאוד מאוד מחמיאים, במרכז היהלומים ברמת־גן.
וגם אתה, אדוני, יכול לזכות בטבעת! בחר לך אחת כלבבך - והענק אותה במתנה ל...( סנפרוסט סומכת על טעמך).
**כל הטבעות עשויות זהב 18 קרט ומשובצות ביהלום סוליטר רבע קרט!!**

**ומה עליך לעשות כדי לזכות?**

- הכניסי לתוך מעטפה 4 אריזות ריקות של מוצרי סנפרוסט (לפחות אחת של לקטים).
- צייני על גבי המעטפה את פרטייך האישיים (שם, כתובת ומס' טלפון) והשלימי את הסיסמא "סנפרוסט טרי יותר _____". שלחי את המעטפה לסנפרוסט, ת.ד. 2223, אשדוד 77121.
- מספר המעטפות אינו מוגבל. ככל שתשלחי יותר מעטפות יגדלו סיכוייך לזכות!
- המבצע יתקיים בתאריכים 3.6.88-31.7.88. בתקופת המבצע תתקיים הגרלה כל שבוע.
- בכל הגרלה יוגרלו 6 טבעות מבין המעטפות שיגיעו באותו שבוע (בכפוף לתקנון המבצע).

- את תקנון המבצע ניתן להשיג במשרד הפרסום ובמשרדי אגף השיווק של "סנפרוסט".
- ההשתתפות במבצע אסורה על עובדי "סנפרוסט", "גיתם מערכות תדמית" ובני משפחותיהם.

# השבוע

שקם · ארבעים שנה

15-21.6.88

להיטי השבוע

**שעון "שקם" בקיץ**
**חנות שקם בקניון ד"ג**
בימים א',ב',ג',ד',ה', מ- 10.00 עד 22.00
בימים ד',ה' 24.00-22.00 (חצות)-
קופת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
**חנות שקם בבת-ים**
בימים א'-ד' 7.00 - 22.00 ● ביום ה' 24.00-7.00 (חצות)
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)
**חנות שקם בבאר-שבע**
בימים א',ב',ג',ד',ה', עד 20.00
ביום ה' קופת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)
**חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00**
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● דיסוזה ● חיפה הנביאים ● עפולה ● נבעתיים ● פ"ת ● אשקלון ● בית-שאן ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין ● ירושלים ● נחויה ● אשדוד ● נחיבות ● טבריה
**חנויות שקם הפתוחות עד 19.30**
ר"ג ● ק. גת ● והריה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

## הקניה שכולה מתנה
## TOBISHI

**רדיו טייפ + קומפקט דיסק**
עם כל השכלולים:
● דבל קסט
● אקולייזר
● קומפקט דיסק מעולה
● 2 רמקולים מנותקים
● עיצוב מדליק
החודש בלבד
**6 x .-195**
תשלום ראשון ב- 1.7.88

חידוש עולמי בלעדי ב"שקם"!!!

"סנו-טוקס" אדום "סנו" **4.98** ~~5.85~~

קוטלי חרקים K200,K300,K400 **במבצע**

קרקר דלחון 750 גרם "פרומין" רק **5.05**

סלט טונה פיקנטי 100 גרם "ויו" **1.45** ~~2.11~~

**מבצעי תשלובת "ידש"**

חתבושת היגיינית "קוטקס" **3.05** ~~4.70~~

חתבושת היגיינית "פרידום" **3.15** ~~4.90~~

קלין לרצפה 4 ליטר רק **5.34**

משחת כלים 1 ק"ג "קלין" רק **2.79**

**אלמקס**

משחת שיניים "אלמקס" **.-3** ~~4.10~~

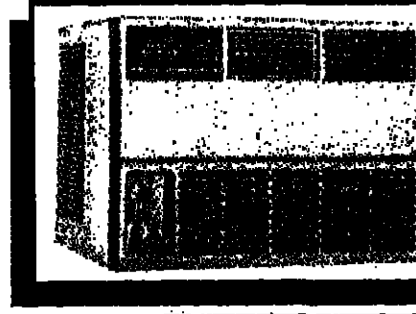
משחת שיניים "ארונל" **3.15** ~~4.30~~

נייר טואלט "לילי" טישו 24 גלילים "חוגלה" **.-11** ~~14.85~~

מערכת 6 כוסות במחיר **.-6** ש"ח בלבד!!! (כל כוס ב- **.-1** ש"ח)

מבחר כוסות לבירה רק **.-2** ש"ח לכוס

## מזגני אוויר "זוהר" ב- 8 תשלומים



שווים ללא ריבית
אספקה מהירה
שרות ואחריות "חדיראן"

## וידאו HITACHI
דגם 418 עם ביצועים חדשניים

ב- **10 x .-237**
ריבית חודשית: 1.25% ריבית שנתית: 16.07%

## מבצע "כיתן"
**עד חצי המחיר**
לדוגמא:
סט כלי מיטה לנוער בדמויות מסדרות הטלויזיה **55.40** ~~110.66~~
סטים שלמים של מצעי "קוקטייל" **98.40** ~~151.40~~

רשת א'

קנו היום שלמו ב- 1.8.88
לחברי מועדון שקם החל מ- 50 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ- 80 ש"ח
במחלקות שאינן חייבות בריבית

# תפוס גל חדש ב"שקם"

## תחרות הצילומים הגדולה בישראל
**בנושא: ים, חופש ונופש**

שילחו תמונה צבעונית מקורית שצולמה בישראל (קי"ץ 88) בנושאי ים, חופש או נופש. צרפו תלוש קופה של מוצרים ממחלקות האופנה, מתנות, צילום, ספורט, צעצועים ומוצרי ים (לאחר החתמת תלוש הקופה) בגובה -.50 ש"ח. והשתתפו בתחרות הצילומים הגדולה בישראל. הכניסו למעטפה, רישמו את השם, הכתובת והטלפון ושילחו ל:
הנהלת "שקם" שדרות ירושלים 8, תל-אביב-יפו. מיקוד 61082

**עבור תחרות הצילומים הגדולה - שיווק**
בין הזוכים בתחרות יוגרלו 3 גלשני ים יפהפיים עם מפרש, עשרות מצלמות, פרסים והפתעות.
התחרות תימשך עד 31.7.88.

נקטר "נח" 1 ליטר תפוזים, מנגו, טרופי, תפוחים **2.38** ~~3.10~~

רסק עגבניות 100 גרם "פרי הגליל" רק **0.48**

זיתים ירוקים מגולענים בינוני 340 גרם "קבוצת יבנה" **1.44** ~~1.99~~

קוטשופ חריף/רגיל 75 גרם "עסיס" **4.48** ~~5.60~~

דבש מלכות צנצנת 450 גרם "יד מרדכי" **14.20** ~~16.90~~

עוגת שוקו צ'יפס 500 גרם **3.49** ~~3.99~~

דג "נסיכת הנילוס" **5.18** ~~6.49~~

סוכריות תערובת 500 גרם "עלית" רק **3.68**

נשיקולדה חלב/אגוזים 4 יח' "עלית" רק **2.68**

טונה בשמן/מים 190 גרם רק **2.75**

## מבצעי מפעל הבשר:
| | |
|---|---|
| סטייק בקר (עין) 1 ק"ג | רק **18.75** |
| זרוע עגל עם עצם 1 ק"ג | רק **16.40** |
| בשר הודו לגולש 1 ק"ג | רק **8.75** |
| צלעות טלה 1 ק"ג | רק **.-29** |
| נתחי כבש לתנור 1 ק"ג | רק **27.50** |
| סלמי אדום 1 ק"ג | רק **8.75** |

**חינם**
כף לגלידה
לכל הקונה
גביעי גלידה מגולגלים "פרומין"
והמחיר רק **8.05**